

Le restaurant





Carte-menu

Entrée - plat - dessert : 75 €/pers.

Entrée - plat : 65 €/pers.

Plat - dessert : 49 €/pers.

Entrée - dessert : 45 €/pers.

Les plats marqués d'un symbole de couleur

sont adaptables sur demande aux régimes :

• : sur demande sans gluten ● : sur demande sans lactose

Les entrées froides

Chèvre frais

de la ferme du Solbet (à 5 km de l'hôtel) cuit à la vapeur et servi froid, fleurs séchées de nos montagnes et légumes croquants, vinaigrette au yaourt bio et miel de nos ruches •

Plat Signature
depuis 1980

Saumon frais bio d'Irlande (cru)

en cubes dans l'esprit d'un tartare, légèrement fumé au bois de hêtre, sauce créée par Marcel François, fondateur de La Cheneaudière • •

Les spécialités de foie gras

Foie gras d'oie

en terrine selon la recette traditionnelle (80g) • •

Foie gras de canard*

selon la recette traditionnelle (80g) • •

Le duo

de ces foies gras (80g) • •

* les foies frais bruts de canard proviennent de la ferme Doriath à Soultz-Les-Bains en Alsace.

Les canards sont élevés et engraisés à la ferme dans le respect des animaux et des traditions.

Les entrées chaudes

L'œuf de la ferme Kientz (à 23 km de l'hôtel)

dans tous ses états, au gré de l'inspiration des chefs (consultez la carte des suggestions)

Ravioles de blanc-à-fromage bio

de la ferme Richard (à 9km de l'hôtel) et râpé de truffes du moment, beurre blanc au parmesan

½ Homard en fricassée

tagliatelles artisanales du boulanger Brunstein (à 20 km de l'hôtel), sauce homardine crémeuse (supplément 10 €) • •

Plat Signature
depuis 1982



Le plat végétarien

Les légumes frais du moment et palets à la farine bio
de maïs torréfié, simplement snackés à l'huile d'olive,
épeautre vert bio, pickles et raifort d'Alsace râpé • •

Les poissons

Lieu jaune des criées de Vendée

et crumble aux herbes de notre jardin,
salade fraîcheur aux légumes du moment
à l'huile de sésame noir, infusion de feuilles de thé vert
et herbes du jardin versée à table • •

Omble chevalier des sources du Heimbach (à 30 km de l'hôtel)

croute de pains, radis blancs grillés,
radis Ostergruss et pois gourmands,
griottes de la distillerie Massenez (à 9 km de l'hôtel) • •

*Plat Signature
depuis 1982*

Homard entier en fricassée

tagliatelles artisanales du boulanger Brunstein (à 20 km de l'hôtel),
sauce homardine crémeuse (supplément 20 €) • •

La suggestion des Chefs

selon les arrivages de pêche
(Consultez la carte des suggestions)

*Nous travaillons avec les pêcheurs des côtes bretonnes ;
le poisson sauvage est pêché à la ligne en haute mer dans la pure
tradition d'une pêche raisonnée*

Les viandes

Mignon de veau

contisé à la truffe noire melanosporum.

Petit-pois : en gaufre moelleuse et en purée à la menthe fraîche du jardin • •

Poulet 'Cou-nu' de la ferme du Riedwasen (à 22 km de l'hôtel)

cuit en ballottine, palets à la farine bio de gaudes, légumes frais du moment, sauce Carême •

Pigeon de la ferme Kieffer (à 37 km de l'hôtel),

le blanc cuit à basse température et saisi, la cuisse confite. Purée d'artichauts et artichauts barigoule, champignons grillés et abattis, jus court et corsé • •

La suggestion de vos Chefs

Roger Bouhassoun et Daniel Stein

(Consultez la carte des suggestions)

Les fromages 14,50 €

Plateau de fromages frais et affinés de nos régions :
tommes, pierre de lait, munsters, bargkas...

*Provenance de nos fromages : Ferme Goetz à Mussig,
Chèvrerie du Solbet à Solbach, Ferme du Chenesire à Steige
et Ferme « Brebis et Compagnie » au Puid*

Les fromages sont accompagnés de chutneys,
gelée de fruits rouges, coulis d'églaïntines...
le tout fait maison

En supplément pour les forfaits



Les desserts

À commander impérativement au début du repas

Dans une ruche gourmande

fraises fraîches, rhubarbe confite, sorbet au yaourt bio, meringue et nuage au yaourt bio du Climont, miel de nos montagnes •

*Plat Signature
depuis 1982*

Soufflé chaud

à l'eau de vie de mirabelles de la distillerie Nusbaumer à Steige (à 5 km de l'hôtel), sorbet à la mirabelle de Lorraine IGP •

Tartelette meringuée

chocolat Guanaja 70 % et framboises, sorbet maison au cacao amer

Accompagnez ce dessert de 2 cl de whisky alsacien Meyers's pur malt de la distillerie Meyer (à 14 km de l'hôtel).
Supplément 9 €

Croustilles de brioche

crème chiboust vanille-griotte, Griottines sauvages des distilleries Peureux, sorbet maison à la griotte

La suggestion des pâtisseries de la maison

(Consultez la carte des suggestions)

Menu degustation 105 €

L'attention des chefs de cuisine

Foie gras

d'oie en terrine et foie gras de canard* selon la recette traditionnelle, chutney du moment au vinaigre Melfor et miel de nos montagnes ●●

Pomme de terre primeur 'botanique'

et caviar d'esturgeon osciètre d'Aquitaine de la maison Sturia ●●

Plat Signature
depuis 1982

Homard en fricassée

tagliatelles artisanales du boulanger Brunstein (à 20 km de l'hôtel), sauce homardine crémeuse ●●

Pigeon de la ferme Kieffer (à 37 km de l'hôtel),

le blanc cuit à basse température et saisi, la cuisse confite ; Purée d'artichauts et artichauts barigoule, champignons grillés et abattis, jus court et corsé ●●

Ravioles

de blanc à fromage bio de la ferme Richard (à 9km de l'hôtel) et râpé de truffes du moment, beurre blanc au parmesan

Sorbet griotte maison

croustille de brioche et cerise à l'eau de vie ●●

Tartelette meringuée

chocolat Guanaja 70% et framboises

Accompagnez ce dessert de 2 cl de whisky alsacien Meyers's pur malt de la distillerie Meyer (à 14 km de l'hôtel).
Supplément 9 €

Ce menu ne peut être servi que par table entière

Pour leur respect des traditions
et leur savoir-faire,
nous nous fournissons auprès
de ces producteurs locaux

Fruits et légumes

Les Vergers de la Marande à Saulxures
Jardin de la Haute à Saulxures
Ferme Vierling à Schnersheim
Ferme du Palais à Saint-Stail
Ferme Maurer à Dorlisheim
Ferme du Bel Air à Landroff
Plus Que Chou à Geispolsheim
Les Jardins d'Agathe à Huttendorf
Les Jardins du Ried à Hoerd
Les jardins de Galilée à Provenchères-sur-Fave
Les jardins de La Cheneaudière

Viandes

Ferme du Jodie à Steige
Ferme Les Fougères à Belmont
Association de chasse de Colroy La Roche
Ferme Kieffer à Nordhouse
Ferme Allant Vers à La Grande Fosse
Ferme Doriath à Sultz-Les-Bains

Fromages, laitages, œufs

Laiterie du Climont à Saales
Ferme Richard à Steige
Ferme Goetz à Mussig
Brebis & Compagnie au Puid
Chèvrerie du Solbet à Solbach
Ferme Kientz à Ebersheim
Ferme du Palais à Le Palais

Autres

Aux Sources du Heimbach à Wingen (poissons d'eau douce)
Safran « Etoilé » à Durrenentzen
Moulin Herzog à Illhaeusern (farine)
Moulin Stoll à Selestat (farine)
Boulangerie Brunstein (pâtes artisanales)
« Autour de la pomme » à Bourg Bruche (jus des pommes)
Saline d'Einville à Einville (sel)
Brasserie L'Abreuvoir à Breitenbach (drèches)
Distillerie Massenez (liqueur et eaux de vie)
Distillerie Meyer (liqueur et eaux de vie)
Distillerie Nusbaumer (liqueur et eaux de vie)
Distillerie Wolfberger (liqueur et eaux de vie)
Rucher des 3 Châteaux à Châtenois (miel)
Ruchers de La Cheneaudière (miel)