



*La Chepeaudière\*\*\*\**

*Aux fourneaux, Roger Bouhassoun, Daniel Stein  
et leur équipe sont heureux de vous présenter la carte*



*Les produits de cette carte ont été sélectionnés pour  
leur qualité et nous travaillons avec des artisans et producteurs  
de la région qui ont, comme nous, la passion de leur métier :*

- nos foies gras sont fabriqués maison*
- nos pains, confectionnés chez nous de façon artisanale,  
sont cuits avant chaque service*
- tous nos desserts, glaces au lait bio, mignardises, chocolats,  
guimauves sont fabriqués par nos pâtissiers.*



## *Les entrées :*

*Tartare de saumon frais bio d'Irlande légèrement fumé par nos soins au bois de hêtre,  
spécialité de Marcel François préparée à table 29*

*L'œuf de la ferme Nientz dans tous ses états, au gré de l'inspiration des chefs  
(Consultez notre carte des suggestions)*

*Blanc-à-fromage d'Alsace et truffes noires  
en ravioles de pâte fraîche, beurre blanc au parmesan (entrée chaude) 33*

*1/2 Homard en fricassée,  
tagliatelles fraîches de la boulangerie Brunstein,  
sauce homardine crémeuse (entrée chaude, spécialité) 38  
(supplément 10 € en 1/2 pension)*

*La suggestion au gré de l'inspiration de vos chefs  
(Consultez notre carte des suggestions)*

## *Les spécialités de foie gras maison :*

*Foie gras d'oie en terrine selon la recette traditionnelle (80g) 28*

*Foie gras de canard en marbrure aux épices de pain d'épices (80g) 28*

*Découverte de foie gras selon la recette du moment . . . (80g) 28*

*La trilogie de ces foies gras (90g) 32*

## *Les poissons :*

*Omble chevalier de Xertigny (Vosges) rôti sur peau,  
croûtons moelleux aux drêches de bière de la brasserie l'Abreuvoir,  
légumes frais du moment,  
sauce « vierge » aux légumes et herbes de notre jardin aromatique 36*

*Homard entier en fricassée,  
tagliatelles fraîches de la boulangerie Brunstein,  
sauce homardine crémeuse (spécialité) 58  
(supplément 20 € en 1/2 pension)*

*La suggestion des Chefs selon les arrivages de pêche.  
Nous travaillons en direct avec les ligneurs de l'île Vierge dans le Finistère ;  
Le poisson sauvage est pêché à la ligne en haute mer dans la pure tradition d'une pêche raisonnée*

## *Les viandes :*

*Agneau de la ferme Maier à Bassembourg en deux façons :  
– cuit basse température et juste saisi  
– en navarin  
purée onctueuse au fenouil 36*

*Mr. Maier est le dernier éleveur en Alsace à faire transhumer son cheptel*

*Filet de bœuf d'Alsace (race Charolaise)  
et escalope de foie gras de canard,  
caviar d'aubergines, tomates confites, artichauts à la Barigoule,  
sauce au pinot noir du vignoble alsacien 39  
– également proposé sans foie gras 37*

*La suggestion de vos Chefs Roger Bouhassoun et Daniel Stein  
selon le retour du marché*

## *Les fromages : 14,50*

*Plateau de fromages frais et affinés de nos régions :*

*tommes, ribeaupierres, 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'églantines . . .*

*le tout fait maison*

## *Les desserts à commander impérativement au début du repas : 16,50*

*Soufflé chaud à l'eau de vie de mirabelles d'Alsace (spécialité)*

*crème glacée à la mirabelle*

*Ruche gourmande : fraises d'Alsace, meringue à l'ancienne,*

*glace au yaourt bio du Climont et crème onctueuse au miel*

*du rucher de La Climontaine*

*Tarte au chocolat 1<sup>er</sup> cru de plantation Venezuela (chocolat Michel Cluizel)*

*au whisky alsacien de la Distillerie Meyer à Hohwarth,*

*crème glacée onctueuse au lait nature*

*pour déguster avec ce dessert, votre sommelier Rodrigue vous propose un verre de*

*Whisky Meyer's pur malt 2 cl. Supplément 6,50 €*

*Sorbets rafraichissants et crèmes glacées au lait entier bio de la ferme Valentin,*

*confectionnés par nos pâtissiers au gré de leurs inspirations,*

*gourmandises à croquer*

*(Consultez les parfums sur notre carte des suggestions)*

# Menu Dégustation « Les Princes de Salm » 100

## L'attention du Chef

\*\*\*\*\*

Duo de foie gras d'oie selon la recette traditionnelle  
et de foie gras de canard aux épices de pain d'épices

\*\*\*\*\*

Escargots de la ferme de l'Horloge à Saâles,  
tartelette croustillante aux drêches de bière artisanale, épinards frais,  
émulsion au fenouil de notre jardin aromatique

\*\*\*\*\*

Homard en fricassée,  
tagliatelles fraîches de la boulangerie Brunstein,  
sauce homardine crémeuse

\*\*\*\*\*

Carré de veau français en croûte de pommes de terre d'Alsace,  
carottes des sables, pommes grenailles,  
le jus du veau court et corsé

\*\*\*\*\*

Chèvre frais du Solbet en raviole aux 2 gelées :  
vin de fleurs de sureau et vinaigre de sureau rouge

\*\*\*\*\*

Sorbet rafraichissant aux fraises d'Alsace,  
macaron poivre vert, liqueur à la mirabelle et aux plantes  
selon une ancienne recette lorraine

\*\*\*\*\*

Soufflé chaud au chocolat et au whisky alsacien de la Distillerie Meyer à Hohwarth,  
sorbet au cacao amer (soufflé sans alcool sur demande)

Ce menu ne peut être servi que par table entière  
Au déjeuner jusqu'à 13h00  
Au dîner jusqu'à 20h30

## Menu « rustique-chic »

### *Les Pastoureaux* 55 €



**F**aisselle bio du Climont légèrement fumée par nos soins au bois de hêtre et foin bio,  
carottes, graines de fenouil,  
bœuf séché en julienne (race vosgienne), huile d'herbes



**T**ruite en filet de Xertigny (Vosges) à la plancha,  
brunoise de légumes,  
concombres et radis crus en carpaccio, beurre blanc



**G**ratin crémeux et tiède à la rhubarbe du jardin de la maman du chef Roger,  
sorbet rhubarbe et chips de rhubarbe