



## Carte-menu :

*Entrée – plat – dessert : 75€ /pers.*

*Entrée – plat : 65 € /pers.*

*Plat – dessert : 49 € /pers.*

*Entrée – dessert : 45 € /pers.*

*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 :*

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



*“Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.”*

## *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*

*Arlequin de poissons de nos rivières (truite, féra, omble), légumes croquants à l'aigre-doux au vinaigre Melfor et au miel de nos propres ruches, gelée au safran d'Alsace, crème aux fleurs et herbes du jardin (entrée froide)*

*1/2 Homard en fricassée, käsknepfles au chèvre frais du Solbet et à l'ortie sauvage comme les faisait Oma Lucie, sauce homardine crémeuse (spécialité, entrée chaude)  
(supplément 10 €)*

*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 bio de la ferme Richard et truffes du moment en ravioles de pâte fraîche, beurre blanc au parmesan (entrée chaude)*

*Le pâté en croûte maison :  
foie gras de canard \* en pâté en croûte de drêches et farce fine de volaille ;  
mesclun de salades aux herbes aromatiques*

## *Les spécialités de foie gras maison :*

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

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

*Foie gras de canard \* mi-cuit au naturel, juste salé et poivré (80g)*

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

*\* les foies 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 traditions et des animaux.*

## Le plat végétarien :

*Légumes, herbes et fleurs : épinards en ravioles de pâte fraîche, cébettes, artichauts en purée et à la barigoule, herbes et fleurs cueillies dans notre jardin aromatique ; jus à l'infusion d'oseille*

*Une sélection de plats adaptés aux régimes spécifiques est disponible sur demande*

## Les poissons :

*Filet d'omble chevalier de Xertigny (Vosges), jambon de la ferme du Jodie (Steige, 67) salé, fumé et séché par nos soins en sandwich croustillant, artichauts barigoule, beurre blanc aux herbes*

*Filet de lieu jaune de ligne, oignons de la ferme Vierling (Schnersheim, 67) et poivrons rouges en compotée, olives Taggiasche, pommes de terre rattes sautées au sel de Lorraine*

*Homard entier en fricassée, käsknepfles au chèvre frais du Solbet et à l'ortie sauvage comme les faisait Oma Lucie, sauce homardine crémeuse (spécialité)  
(supplément 20 €)*

*La suggestion des Chefs selon les arrivages de pêche.*

*Nous travaillons en direct 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 :

*Magret de canard (ferme Doriath, 67) cuit en basse température, légumes du moment en julienne à la sauce soja, aux baies de poivres et au gingembre, gaufre de pommes de terre d'Alsace, le jus de volaille*

*Pigeon de la ferme Kieffer, son jus réduit court et corsé, comme un gâteau : pommes de terre croustillantes, épinards frais, tomates séchées, les herbes et fleurs de notre jardin*

*Filet de bœuf (race Charolaise) et escalope de foie gras de canard \* d'Alsace, croustillant de parmesan, purée d'artichauts et légumes bio de la ferme Valentin, sauce au pinot noir du vignoble régional*

## *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,  
Chèvererie 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 :*

*Soufflé chaud à l'eau de vie de mirabelles de la distillerie Nusbaumer à Steige  
sorbet à la mirabelle. (spécialité)*

*Ruche gourmande : fruits du moment, meringue à l'ancienne,  
glace au yaourt bio du Climont et crème onctueuse au miel  
du rucher des 3 Châteaux à Châtenois*

*Pour les amateurs de chocolat : biscuit Sacher aux amandes et au chocolat amer fruité  
(maison Valrhona, cru Guanaja), framboises fraîches, crème bio fouettée,  
fine feuille de chocolat, ganache chocolat et framboises,  
crème glacée à la verveine du jardin*

*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 auprès de votre maitre d'hôtel)*

*Les fruits de la saison en gratin tiède et onctueux,  
crème glacée à la vanille de Madagascar*

*La suggestion des pâtissiers de la maison  
(Consultez notre carte des suggestions)*

# Menu Dégustation 95

*L'attention de nos chefs de cuisine*

\*\*\*\*\*

*Duo de foie gras de canard \* aux épices à pain d'épices  
et de foie gras de canard \* mi-cuit au naturel, juste salé et poivré*

\*\*\*\*\*

*Escargots de la ferme « Allant Vers » (à Saales) à la tomate fraîche  
et en bonbon croustillant, salade d'herbes aromatiques cueillies au jardin du chef*

\*\*\*\*\*

*Homard en fricassée,  
käsknepfles au chèvre frais du Solbet et à l'ortie sauvage  
comme les faisait Oma Lucie, sauce homardine crémeuse*

\*\*\*\*\*

*Pigeon de la ferme Kieffer, son jus réduit court et corsé, comme un gâteau :  
pommes de terre croustillantes, épinards frais, tomates séchées,  
les herbes et fleurs de notre jardin*

\*\*\*\*\*

*Faisselle de fromage de brebis (Le Puid, 88), gelée à l'eau de concombre,  
croustillant aux drèches et à la livèche de notre jardin*

\*\*\*\*\*

*Sorbet rafraichissant à la fraise des « Jardins de la Marande » (Saulxures, 67),  
tendre macaron au poivre vert*

\*\*\*\*\*

*Biscuit Sacher aux amandes et au chocolat amer fruité  
(maison Valrhona, cru Guanaja), framboises fraîches, crème bio fouettée,  
ganache chocolat et framboises, crème glacée à la verveine de notre jardin*

*Ce menu ne peut être servi que par table entière*

*Au déjeuner jusqu'à 13h00*

*Au dîner jusqu'à 20h30*