



*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 pâtisseries.*



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, « käse knepfle » moelleuse
au fromage blanc bio du Climont comme les faisait Oma Lucie,
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 :

*Saumon de fontaine de Xertigny en paupiette farcie à la volaille,
choucroute craquante acidulée,
quenelle de pommes de terre « comme les fait notre Tatie »
aux lardons maison, beurre blanc au raifort alsacien 36*

*Homard entier en fricassée,
« käse knepfles » moelleuses au fromage blanc bio du Climont
façon Oma Lucie, 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 :

*Veau français : les ris et le mignon,
bouchées de pommes de terre à notre façon,
poireaux fondants, jus court et corsé 36*

*Filet de bœuf race Charolaise,
escalope de foie gras de canard, sauce au pinot noir d'Alsace,
carotte noire, purée de racines de persil, ravioles de cèpes de nos montagnes 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 : agrumes et fruits du moment, meringue à l'ancienne,

glace au yaourt bio du Climont et crème onctueuse au miel

du rucher de La Climontaine

Tarte au chocolat 1^{er} 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
en matelote crémeuse au Riesling du Domaine Kamm,
crème fouettée légère

Homard en fricassée, « käse knepfle » moelleuse au fromage blanc bio du Climont
comme les faisait Oma Lucie, sauce homardine crémeuse

Pigeon de la ferme Kieffer :
la poitrine farcie cuite en basse température, les cuisses rôties ;
Jus court et corsé, potimarron aux graines de courges torréfiées

Soufflé glacé au munster blanc bio de la ferme Richard aux raisins de Corinthe
avec un « psschit » de marc de gewurztraminer proposé à table

Sorbet rafraichissant à la mandarine,
boudoir « comme un macaron » à la verveine de notre jardin

Tarte au chocolat 1^{er} cru de plantation Venezuela (chocolat Michel Cluizel)
au whisky alsacien de la Distillerie Meyer à Hohwarth,
glace onctueuse au lait nature

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 €



M*aki de bœuf cuit en basse température et choux verts,
écrasé de pommes de terre, crème à la moutarde douce d'Alsace,
croustillant au pain d'épices*



F*ilet de truite fario de nos régions rôti sur peau,
risotto crémeux à l'orge perlé,
beurre blanc à l'ortie séchée des Vosges*



G*ratin crémeux et tiède aux agrumes,
parfumé au Grand Marnier,
sorbet rafraichissant aux mandarines*