



Les Bas-Rupts
Hôtel & Gastronomie

La carte

	<u>Plat</u>	<u>Petit plat</u>
Potage ou consommé du jour	18	
Parfait de foie gras et foie de volaille Lentilles corail, lait de foie gras, grenade et coriandre	36	22
Asperges blanches Œufs de truite, graines de moutarde, émulsion d'une maltaise	26	
Ballotine de haddock fumé Poudre d'olive noire, réduction passion	28	
Pâté en croûte de volaille fermière Canard, pintade, foie gras	36	22
V Royale au lait d'amande Noisette, asperges tempura aromatisé sumac	24	
		
Filet de Sandre poêlé caviar d'aubergine, orange, siphon truffé	38	
Truite de Heimbach en croûte de pain Petits pois mange tout, jus vert	36	
Casserolette d'escargots à l'oseille	32	22
V Blancs de poireaux caramélisés Lait coco banane, pop-corn curry	24	
		
Râble de lapin , kumquat, pousses de tétragone, La cuisse en parmentier, bouillon shitaké, ail des ours	38	
Poitrine de cochon caramélisée Pomme de terre braisées, chou teriyaki, cébette	36	
Tripes au Riesling , à la crème et moutarde	34	22
V Champignons poêlés au saté Œuf basse température, crème à l'ail noir	28	
		
Les fromages affinés ...	22 €	
Lingot de Tripes à emporter ...	28 €	
V Plat végétarien		

Tous nos plats sont réalisés à base de produits frais. Les plats chauds en direct demandent un peu d'attente.



Les Bas-Rupts
Hôtel & Gastronomie

Les Menus

Menu Déjeuner

Menu à 32 €

Mise en bouche
(Entrée – plat) Ou (plat – dessert)

Menu à 48 €

Mise en bouche
Entrée – plat – dessert



Choix proposés

Servi le jeudi midi, Vendredi midi
et Samedi midi

Menu Plaisir à 58 €

Mise en bouche



Asperges blanches

Œufs de truite, graines de moutarde,
émulsion d'une maltaise

Ou

Pâté en croûte de volaille fermière

Canard, pintade, foie gras



Truite de Heimbach en croûte de pain

Petits pois mange tout, jus vert

Ou

Poitrine de cochon caramélisée

Pomme de terre braisées, chou teriyaki, cébette



La carte des desserts

Les petits fours

Dégustation à 110 €

Menu surprise composé
de 7 plats dégustation

Servi pour l'ensemble de la table

Menu Végétal à 60 €

Mise en bouche



Royale au lait d'amande

Noisette, asperges, tempura aromatisé
sumac



Blancs de poireaux caramélisés

Lait coco banane, pop-corn curry



Champignons poêlés au saté

Œuf basse température,
Crème à l'ail noir



La carte des desserts

Les petits fours

Menu Bas-Rupts à 80 €

Mise en bouche



Parfait de foie gras et foie de volaille

Lentilles corail, lait de foie gras, grenade et
coriandre



Filet de Sandre poêlé

caviar d'aubergine, orange, siphon truffé



Râble de lapin, kumquat, pousses de tétragone

La cuisse en parmentier, bouillon shitaké,
ail des ours



La carte des desserts

Les petits fours