

Le Caveau de Gail



• Les Entrées

<i>Foie gras de Canard traditionnel, Chutney du Moment</i>	22.90€
<i>½ Douzaine d'Escargots à l'Alsacienne</i>	9.90€
<i>Douzaine d'Escargots à l'Alsacienne</i>	15.90€
<i>Duo de Presskopf aux Légumes du Pot au Feu, Vinaigrette de Raifort</i>	14.90 €
<i>Carpaccio de Cervelas Montarde à l'Alsacienne, Salade de Gruyère rapé</i>	13.90€
<i>Assiette de Saumon fumé par nos Soins</i>	16.90€
<i>Crème de Potiron, Croûtons dorés</i>	11.90€
<i>Terrine de Gibier, Compotée aux Figues</i>	18.90€

• Saveurs Traditionnelles et Originales

<i>Choucroute aux 3 Poissons, Beurre blanc citronné</i>	19.90€
<i>Dos de Cabillaud aux Légumes du Marché, Jus de Bouillabaisse</i>	21.90€
<i>Pavé de Sandre Forestière, Purée de Céleri, Sauce Matelote</i>	18.90€
<i>Civet de Biche, Chou rouge aux Figues</i>	21.90€
<i>Choucroute « Cour d'Alsace » aux 6 Viandes</i>	22.90€
<i>Ragout de Joue de Porc à l'Ancienne, Tagliatelle fraîche</i>	17.90€
<i>Tête et Langue de Veau traditionnels, Pommes Vapeur, Sauce Rémoulade</i>	19.90€
<i>Coq au Riesling, Spaetzle</i>	18.90€
<i>Entrecôte d'Origine Irlandaise, Pommes de Terre sautées, Jus aux Echalotes</i>	24.90€

• Fromages (achetés frais et affinés) et Gourmandises

<i>Assiette de 3 Munster de Rosheim</i>	10.90€
<i>Assiette de Fromages frais et affinés</i>	11.50€
<i>Parfait glacé aux Figues</i>	10.90€
<i>Chaud-froid aux Quetches, Glace Cannelle</i>	9.90€
<i>Crème brûlée aux Fruits de Saison</i>	9.90€
<i>La Torche aux Marrons revisitée par notre Chef Pâtissier</i>	12.90€
<i>Moelleux au Chocolat, Glace Vanille</i>	10.90€
<i>Café Gourmand "Cour d'Alsace"</i>	10.90€
<i>Tartelette au Caramel, Crémeux Citron meringué</i>	10.50€

Prix T.T.C (Service et T.V.A inclus)

Nos produits sont achetés Brut, transformés et cuisinés sur place. Nos terrines sont créées Maison avec des produits Brut- les sauces sont élaborées par notre Chef

19.10.15