

La Carte de la Cour d'Alsace

Menu 3 Plats (entrée, plat, dessert) à 55.-€

A la carte : entrée à 16,-€, plat à 28,-€ , dessert à 16,-€

Entrées

Maquereau mariné à la Japonaise, Caviar d'aubergines et roquette

Saumon gravlax en tartare, Gaspacho verde, tomates multicolores

Volaille d'Alsace au foie gras, Cream cheese truffé , légumes de saison

Oeuf parfait et asperges vertes et blanches 

Plats

Turbot truffé vapeur, salicorne et patate douce

Epaule d'agneau en pastillas, Haricots rouges à la Cubaine
Dadinhos de tapioca

Quasi de veau rôti aux aromates

Flan d'asperges et fricassée de champignons

Risotto de fregolla Di Sarda à la tomme de Munster et aux légumes verts 

Desserts

Sélection de fromages de la maison Tourette
Moutarde douce de raisins et noix

Entremet chocolat au lait Jivara, croquant praliné et noisettes du Piémont

Blanc manger, rhubarbe confite et fraises d'Alsace

Poire pochée à la vanille, façon "Belle Hélène"

La création du moment
Par Franck Varlet Chef Pâtissier

Menu of la Cour d'Alsace

3-Course Menu (starter, main course, dessert) at 55.-€


A la carte: starter €16, main course €28, dessert €16.

Starters

Japanese marinated mackerel, eggplant caviar and arugula

Salmon gravlax in tartare, Gazpacho verde, multicolored tomatoes

Alsatian poultry with foie gras, truffled cream cheese, seasonal vegetables

Perfect egg and green and white asparagus 

Main Courses

Steamed truffled turbot, samphire and sweet potato

Lamb shoulder in pastillas, Cuban red beans, Tapioca dadinhos

Roasted Almost veal with herbs, asparagus flan and mushroom fricassee

Fregola Di Sarda risotto with green vegetables and tomme of munster 

Desserts

Selection of cheeses from Maison Tourette

Sweet grape and walnut mustard

Jivara milk chocolate dessert, crunchy praline and Piemont hazelnuts

Blanc manger, candied rhubarb and Alsace strawberries

Pear poached in vanilla "Belle Hélène" style

The creation of the moment

By Franck Varlet Pastry Chef

Die Karte la Cour d'Alsace

3-Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) für 55,- €
A la carte: Vorspeise 16 €, Hauptgericht 28 €, Dessert 16 €.


Vorspeisen

Japanisches mariniertes Maquerel, Auberginenkaviar und Rucola

Gravlax-Lachs in Tartar, Gazpacho verde, Bunte Tomaten

Elsässischen Geflügel mit Gänseleber,

Trüffel-Frischkäse, Gemüse der Saison

Perfektes Ei und Grüner und weißer Spargel 

Hauptgerichte

Gedämpfter getrüffelter Steinbutt, Meerfenchel und Süßkartoffel

Lammschulter in Pastillas, kubanische rote Bohnen, Tapioka-Dadinhos

Gebratenes Kalbfleisch mit Kräutern, Spargelflan und Pilzfrikassee

Di Sarda Fregolla-Risotto mit Munster Tomme und grünem Gemüse 

Nachspeisen

Auswahl an Käsesorten von Maison Tourette

Süßer Trauben- und Walnussenf

Dessert aus Jivara-Milchschokolade,
knuspriger Praline und Haselnüssen aus dem Piemont

Blanc manger, kandierter Rhabarber und elsässische Erdbeeren

Mit Vanille pochierte Birne nach Belle-Hélène-Art

Die Schöpfung des Augenblick
Von Franck Varlet Chef pâtissier

Menu enfant - Kids menu - Kindermenü (-12)

18,50 €

Volaille ou poisson, pâtes et légumes & moelleux au chocolat

Poultry or fish, pasta and vegetables & chocolate cake

Geflügel oder Fisch, Nudeln und Gemüse & Schokoladenmuffin



Suggestion du Chef

**Coq au vin à l'ancienne,
Ecrasée de pommes de terre**

26.-€