

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

Crosmesquis de riz de veau aux Girolles, crème à la livèche et haricots verts

Marbré de saumon gravlax au nori, guacamole à la coriandre

Vitello tonnato, roquette et parmesan, câpres frites

Burrata di buffala, salade de tomates multicolores et pesto 

Plats

Bar et sebasten en bouillabaisse, fenouil confit, pommes de terre au safran

Encornet & Gambas à la plancha, basquaise et sablé au parmesan

Magret de canard, sauce myrtilles, pommes confites aux oignons

Gyoza aux légumes, vinaigrette à la cacahuète
Risotto de courgettes jaunes et vertes aux olives 

Desserts

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

Vacherin glacé vanille et fruits rouges, crème anglaise

Entremets trois chocolats, croquant praliné

Panna Cotta pistache & meringue citron vert, fruits de saison

Tartelette aux Quetsches, crème légère parfumée au thym

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

Veal rice croustilles with girolles, lovage and green bean cream

Marbled salmon gravlax with nori, coriander guacamole

Vitello Tonnato, arugula and parmesan



Burrata di buffala, multicolored tomato and pesto salad

Main Courses

Sea bass and redfish in Bouillabaisse, candied fennel, saffron potatoes

Squid & prawns “à la plancha”, basquaise, parmesan shortbread

Duck breast with blueberry sauce, candied potatoes with oignons

Vegetable gyoza, peanut vinaigrette, yellow & green zucchini risotto with olive 

Desserts

Selection of cheeses from Maison Tourette

Sweet grape and walnut mustard

Vanilla and red fruits iced vacherin, bourbon vanilla custard

Three chocolate dessert, crunchy praline

Pistachio pana cotta and lime meringue, seasonal fruits

Quetsches tartelette light cream flavored with thyme

Die Karte la Cour d'Alsace


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

Vorspeisen

Kalbsreis mit Pfifferlingen liebstockel und grüner bohnencreme

Marmorierter Lachs-Gravlax mit Nori, Koriander-Guacamole

Vitello Tonnato, Rucola und Parmesan

Burrata di buffala, bunter Tomaten-Pesto-Salat und oliven 

Hauptgerichte

Wolfsbarsch und Rotbarsch in Bouillabaisse, kandierter Fenchel
Safrankartoffeln

Tintenfisch mit Garnelen “à la Plancha”, Basquaise, Parmesan-Mürbeteig

Entenbrust mit Blaubeere Sauce, kandierte Kartoffeln mit Zwiebeln

Gemüse gyosa,erdnuuvinaigrette geldes und grünes zucchini-risotto mit
Oliven 

Nachspeisen

Auswahl an Käsesorten von Maison Tourette
Süßer Trauben und Walnussenf

Glasierter Vacherin mit Vanille und roten Früchten, Vanillesoße

Drei Schokoladendessert, knusprige Praline

Quetsches-Törtchen, leichte Sahne mit Thymiangeschmack

Pistazien-Pana Cotta und Limetten-Baiser,Früchte der Saison

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

**Entrecôte "Irlande" à la Plancha
sauce à l'échalote
Écrasée de pommes de terre
et ciboulette**

28.-€