

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

Consommé au foie gras et brunoise de légumes

St Jacques poêlée, crème de choux-fleur

Croquette de volaille à la rouelle cendrée


Panisse à la plancha, caviar de butternut et julienne de légumes 

Plats

St Pierre vapeur, salsifis en deux textures, sauce à l'oseille

Filet de Bar cuit sur peau, risotto crémeux aux champignons

Paleron de veau, gnocchi alsacienne, poêlée de légumes de saison

Raviolis aux cèpes, espuma de bleu d'Auvergne parfumé à la truffe 

Desserts

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

Moelleux au chocolat extra bitter, glace vanille

Pavlova à la poire, meringue croquante

Tarte aux pommes et son crumble

Entremet aux fruits exotiques, sorbet passion

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

Consommé with foie gras and vegetable brunoise

Pan-fried scallops, cauliflower cream

Poultry croquette with goat cheese


Grilled panisse, butternut caviar and vegetable julienne 

Main Courses

Steamed St Pierre, salsify in two textures, sorrel sauce

Sea bass fillet cooked on skin, creamy mushroom risotto

Veal, Alsatian gnocchi, pan-fried seasonal vegetables

Ravioli with porcini mushrooms,
bleu d'Auvergne espuma flavored with truffle 

Desserts

Selection of cheeses from Maison Tourette
Sweet grape and walnut mustard

Extra bitter chocolate cake, vanilla ice cream

Pear pavlova, crunchy meringue

Apple pie and crumble

Exotic fruit dessert, passion fruit sorbet

Die Karte la Cour d'Alsace

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

Vorspeisen

Brühe mit Gänseleber und Gemüse-Brunoise

Gebratene Jakobsmuscheln, Blumenkohlcreme

Geflügelkrokette mit Ziegenkäse


Gegrillte Panisse, Butternusskaviar und Gemüse-Julienne 

Hauptgerichte

Gedämpfter St. Pierre, Schwarzwurzeln in zwei Texturen,
Sauerampfersauce

Auf der Haut gegartes Wolfsbarschfilet, cremiges Pilzrisotto

Kalbfleisch, elsässische Gnocchi, gebratenes Gemüse der Saison

Ravioli mit Steinpilzen,
Blue d'Auvergne-Espuma mit Trüffelgeschmack 

Nachspeisen

Auswahl an Käsesorten von Maison Tourette
Süßer Trauben- und Walnussenf

Extrabitterer Schokoladenkuchen, Vanilleeis

Birnen-Pavlova, knuspriges Baiser

Apfeltarte und Streusel

Exotisches Fruchtdessert, Passionsfruchtsorbet

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

