

LE CAVEAU DE GAIL

ENTRÉES

Carpaccio de poulpe mariné aux aromates et agrumes
Sauce à l'orange et miel de fleurs
17€

Foie gras au naturel, chutney citron au champagne
Briochette aux raisins maison
22€

La "Bougnette" confite à la graisse de canard juste tiède
Salade folle et persillade fraîche
16€

Mille feuille de homard, germes de soja à la coriandre
Vinaigrette au citron et genièvre torréfiée
22€

Les œufs brouillés à la truffe fraîche, dentelle de seigle
19€

PLATS

Sandre cuit sur sa peau, cèpes rôtis
Risotto et son beurre rouge au Pinot Noir d'Alsace
19€

Confit de canard préparé par nos soins, jus corsé
Écrasée de pommes de terre à la truffe
28€

Pluma mariné au miel et son gratin de blettes à la savoyarde
22€

Filet de bœuf façon Rossini, grumberkiechle
Champignons de saison
34€

Risotto crémeux, duo de Saint-Jacques et gambas
Citron et parmesan
26€

DESSERTS

Sélection de fromages
12€

Entremet trois chocolats
12€

Mille feuille vanille, mousseline chocolat blanc
12€

Tarte tatin gourmande au caramel beurre salé, glace vanille
13€

Panna Cotta au pralin, mini brownie maison, tuile au grué de cacao
10€

STARTERS

- Octopus carpaccio marinated with herbs and citrus fruits
Orange sauce and flower honey
17€
- Natural foie gras, lemon chutney with champagne
Homemade raisin brioche
22€
- “Bougnette” confit in just warm duck fat
Crazy salad and fresh parsley
16€
- Lobster millefeuille, soy sprouts with coriander
Roasted lemon and juniper vinaigrette
2€
- Scrambled eggs with fresh truffle, rye lace
19€

MAIN COURSES

- Zander cooked on its skin, roasted porcini mushrooms
Risotto and red butter with Pinot Noir from Alsace
19€
- Duck confit prepared by us, strong juice
Truffle mashed potatoes
28€
- Pluma marinated in honey and its Savoyard chard gratin
22€
- Rossini-style beef fillet, grumberkiechle
Seasonal mushrooms
34€
- Creamy risotto, duo of scallops and prawns
Lemon and parmesan
26€

DESSERTS

- Selection of cheeses
12€
- Three chocolate dessert
12€
- Vanilla mille-feuille, white chocolate mousseline
12€
- Gourmet tart tatin with salted butter caramel, vanilla ice cream
13€
- Panna Cotta with praline homemade brownie, tule with cocoa gruel
12€

VORSPEISEN

Mit Kräutern und Zitrusfrüchten mariniertes Oktopus-Carpaccio
Orangensauce und Blütenhonig

17€

Natürliche Gänseleberpastete, Zitronenchutney mit Champagner
Hausgemachte Rosinen-Brioche

22€

„Bouquette“-Confit in nur warmem Entenfett
Verrückter Salat und frische Petersilie

16€

Hummer Millefeuille, Sojasprossen mit Koriander
Zitronen- und geröstete Wacholdervinaigrette

22€

Rührei mit frischem Trüffel, Roggenspitze

19€

HAUPTGERICHTE

Auf der Haut gegarter Zander, geröstete Steinpilze
Risotto und rote Butter mit Pinot Noir aus dem Elsass

19€

Von uns zubereitetes Entenconfit, starker Saft
Trüffel-Kartoffelpüree

28€

In Honig marinierte Pluma und dazu ein Gratin aus Savoyer Mangold

22€

Rinderfilet nach Rossini-Art, Grumberkiechle
Saisonale Pilze

34€

Cremiges Risotto, Duo aus Jakobsmuscheln und Garnelen
Zitrone und Parmesan

26€

NACHSPEISEN

Auswahl an Käsesorten

12€

Drei Schokoladendessert

12€

Vanille-Mille-Feuille, weiße Schokoladenmousseline

12€

Gourmet-Tarte-Tatin mit gesalzener Butterkaramell und Vanilleeis

13€

Panna Cotta mit Praline, hausgemachtem Mini-Brownie, Kakaonibs

10€