

LE CAVEAU DE GAIL

ENTRÉES

Velouté de butternut et Saint-Jacques, espuma orange et miel

18€

Foie gras au naturel, chutney quetsches

Briochette aux raisins maison

22€

Burratina panée juste tiède et Rostello truffé

16€

Ceviche de dorade marinée minute
aux herbes fraîches, citron vert et lait de coco

18€

Tataki de boeuf, salade de Wakamé, sésame et avocats

17€

PLATS

½ homard "A la nage" de Riesling,
citron confit, penne, lard d'Alsace et petits légumes

28€

Parmentier de canard confit au Pinot noir, gratiné au parmesan

18€

Côtelettes d'agneau rôties, palets de pommes de terre douce
et jus de viande au thym

24€

Poire de bœuf grillé, écrasé de pommes de terre truffé
et sauce échalote

21€

Effeuillé de cabillaud, crème douce à l'ail, petits légumes et jeunes pousses

22€

DESSERTS

Sélection de fromage

12€

Poire "Belle Hélène"

10€

Ananas rôti au miel, sorbet Piña Colada

12€

Parfait glacé au Marc de gewurztraminer

10€

Tarte au citron meringuée, coulis menthe fraîche

10€

Dessert tout chocolat

12€

STARTERS

Butternut squash and scallop velouté, orange and honey espuma
€18

Foie gras au naturel, plum chutney
Homemade raisin brioche
€22

Warm breaded burrata and truffled rostello
€16

Quickly marinated sea bream ceviche with fresh herbs, lime, and coconut milk
€18

Beef tataki, wakame salad, sesame and avocados
€17

MAIN COURSES

½ lobster "A la nage" with Riesling, preserved lemon, penne,
pasta with Alsatian bacon and baby vegetables
€28

Duck confit parmentier with Pinot Noir, parmesan gratin
€18

Roasted lamb chops, sweet potato discs and thyme gravy
€24

Grilled beef pear, truffled mashed potatoes and shallot sauce
€21

Flaked cod, sweet garlic cream, baby vegetables and young shoots
€22

DESSERTS

Cheese Selection
€12

"Belle Hélène" Pear
€10

Honey-roasted pineapple, Piña Colada sorbet
€12

Gewurztraminer Marc iced parfait
€10

Lemon meringue pie, fresh mint coulis
€10

All-chocolate dessert
€12

VORSPEISEN

Butternuss-Jakobsmuschel-Suppe, Orangen-Espuma und Honig
18€

Natürliche Gänseleberpastete, Pflaumen-Chutney
Hausgemachte Traubenbrioche
22€

Warme panierte Burratina und Rostello mit Trüffeln
16€

Mariniertes Dorade-Ceviche mit frischen Kräutern, Limette und Kokosmilch
18€

Rindfleisch-Tataki, Wakamé-Salat, Sesam und Avocados
17€

HAUPTGERICHTE

½ Hummer „A la nage“ im Riesling, eingelegte Zitrone, Penne, Elsässer Speck und kleines
Gemüse
28 €

Entenconfit-Parmesan mit Pinot Noir, Parmesangratin
18 €

Gebratene Lammkoteletts, Süßkartoffelpucks und Thymianfleischsaft
24 €

Gegrillte Rinderbirne, Kartoffelpüree mit Trüffeln und Schalottensauce
22 €

Kabeljauflocken, süße Knoblauchcreme, Babygemüse und junge Triebe
22 €

NACHSPEISEN

Auswahl an Käsesorten
12€

Birne „Belle Hélène“
10€

Mit Honig geröstete Ananas, Piña Colada-Sorbet
12€

Eisparfait mit Gewürztraminer-Trester
10€

Zitronen-Baiser-Torte, frisches Minzcoulis
10€

Vollschokoladendessert
12€