

**Le Caveau de Gail**  
*Restaurant traditionnel*

**Les spécialités régionales et traditionnelles**

**Nos entrées**

Cocotte d'escargots à la crème d'ail et aux champignons	15,00€
Foie gras marbré au Porto	23,00€
Confit d'ananas et caramel d'orange	
Médaille de sandre fumé	16,00€
Bouillon au lard et émulsion raifort	
Pressé de bœuf aux petits légumes, gelée au Gewürztraminer	16,00€
Velouté de poireaux et siphon de crème de chèvre	12,00€

**Nos plats**

Choucroute aux trois poissons, sauce beurre blanc	27,00€
Pavé de truite du Heimbach cuit sur sa peau, sabayon au citron vert	19,00€
Risotto de lentilles beluga	
Faux filet de bœuf, sauce bordelaise	27,00€
Fricassée de rattes et collection de légumes	
Suprême de volaille d'Alsace, gnocchis maison et légumes de saison	19,00€
Bouillon de persil et crémeux de champignons	
Cylindre de cordon bleu de veau, écrasé de patate douce et champignons	25,00€
Confit d'oignons	
Déclinaison de légumes crus et cuits, polenta crémeuse au parmesan	16,00€

## Nos fromages et gourmandises

Trilogie de Munster	10.50€
Assiette de 5 fromages affinés	11.90€
Parfait glacé au Marc de Gewürztraminer	11,90€
Tarte au citron revisitée	11,90€
<i>Cercle de pate sucrée, crémeux citron, compote de citron, meringue</i>	
Dessert autour de l'ananas	11.90€
<i>Mousseline vanille, brunoise d'ananas au rhum, tuile en chocolat, glace vanille</i>	
Financier à la vanille et pépites de chocolat, Chantilly chocolat et truffe	11,90€

## Menu « A La Découverte du Terroir »

36.00€

**Choisissez 1 entrée, 1 plat et 1 dessert**

Cocotte d'escargots à la crème d'ail et aux champignons /

Pressé de bœuf aux petits légumes, gelée au Gewürztraminer



Choucroute aux trois poissons, sauce beurre blanc /

Suprême de volaille d'Alsace, gnocchis maison et légumes de saison

Bouillon de persil et crémeux de champignons



Assiette de 3 Munster / Parfait glacé au Marc de Gewürztraminer /

Tarte au citron revisitée : cercle de pate sucrée, crémeux citron, compote de citron, meringue

**Prix T.T.C (Service et T.V.A inclus)**

Notre Sommelier est à votre disposition,

Pour vous conseiller des vins en harmonie avec votre repas.