

Le Caveau de Gail
Restaurant traditionnel

Les spécialités régionales et traditionnelles

Nos entrées

Cocotte d'escargots (12 pcs) flambés au Cognac et champignons de saison	15,00€
Lingot de foie gras de canard maison, déclinaison autour du kiwi	22,00€
Gravelax de saumon mariné à la fleur d'hibiscus et zeste de citron vert Calque de radis noir, crème de roquette	16,00€
Velouté de potiron rôti aux épices, huile de courge et graines grillées	12,00€
Presskopf de la Cour d'Alsace et ses crudités	15,00€

Nos plats

Choucroute aux trois poissons, sauce beurre blanc	26,00€
Sandre cuit à la vapeur, risotto d'épeautre au Parmesan, crème de lard	24,00€
Choucroute traditionnelle (6 viandes)	26,00€
Magret de canard 58°, déclinaison autour de la butternut jus réduit à l'orange	23,00€
Noix d'entrecôte à la plancha, beurre maitre d'hôtel	29,00€
Souris d'agneau confite, risotto de lentilles corail, jus à l'ail	28,00€
Risotto d'épeautre et petits légumes confits, copeaux de Parmesan	18,00€

Nos fromages et gourmandises

Trilogie de Munster	10.50€
Assiette de 5 fromages affinés	11.90€

Parfait glacé au Marc de Gewurztraminer	11,90€
Moelleux au chocolat et sa glace vanille	11,90€
Torche aux marrons	11,90€
Tarte aux pommes, sorbet cidre	11,90€

Menu « A La Découverte du Terroir » 36.00€

Choisissez 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

Cocotte d'escargots (12 pcs) flambés au Cognac et champignons de saison

Ou

Presskopf de la Cour d'Alsace et ses crudités



Choucroute aux trois poissons, sauce beurre blanc

Ou

Magret de canard 58°, déclinaison autour de la butternut, jus réduit à l'orange



Assiette de 3 Munster

Ou

Parfait glacé au Marc de Gewurztraminer

Ou

Tarte aux pommes, sorbet cidre

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.