

## Le Caveau de Gail

### Les spécialités régionales et traditionnelles

#### Nos entrées

Escargots à l'Alsacienne (6 pièces)		11,00€
(12 pièces)		14,00€
Foie gras marbré au Porto		23,00€
La fraise déclinée		
Maquereau légèrement fumé façon Escabèche		16,00€
Carpaccio de bœuf, condiments	<b>Entrée</b>	16,00€
Légumes croquants et jeunes pousses	<b>Plat</b> avec frites, salade	24,00€
Gaspacho de tomates et concombres, espuma de parmesan, basilic		13,00€

#### Nos plats

Choucroute aux trois poissons, sauce beurre blanc	27,00€
Pavé de sandre vapeur, risotto d'épeautre aux petits légumes	24,00€
Rouelle de suprême de volaille, sauce Riesling et spaetzle	23,00€
Magret de canard basse température cuit aux aromates	24,00€
Polenta panée au chorizo, caviar d'aubergines et pickles de légumes	
Faux filet « Vintage Beef » 180g, sauce choron	29,00€
Fricassée de rattes et légumes de saison	
Lentilles corail crémeuses, caviar d'aubergine et légumes confits	18,00€

#### Nos fromages et gourmandises

Trilogie de Munster	10.50€
Assiette de 5 fromages affinés	12.00€
Parfait glacé au Marc de Gewürztraminer	12,00€
Crèmeux citron vert, fraise, framboise et glace fromage blanc	12.00€
Moelleux au chocolat, glace cacahuètes	12.00€
Soupe de melon, espuma menthe poivrée	12.00€

**Menu « A La Découverte du Terroir »**

36.00€

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

Escargots à l'Alsacienne (6 pièces)

ou

Maquereau légèrement fumé façon Escabèche



Pavé de sandre vapeur, risotto d'épeautre aux petits légumes

ou

Rouelle de suprême de volaille, sauce Riesling et spaetzle



Assiette de 3 Munster

ou

Parfait glacé au Marc de Gewürztraminer

ou

Soupe de melon, espuma menthe poivrée

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

Notre équipe est à votre disposition,  
pour vous conseiller des vins en harmonie avec votre repas.

**Toutes nos viandes sont d'origine européenne**