

La carte

préparée par les chefs Joseph Kientzel et Lionel Seret

Les entrées

Les escargots de Caro à Ostheim <i>à l'Alsacienne, au beurre d'herbes gratiné</i>	Par 6 : 12 € Par 12 : 24 €
Pâté en croûte de foie gras <i>du Chef Joseph Kientzel, chutney, petite salade</i>	25 €
Salade d'automne du Parc <i>endive, magret fumé, foie gras, champignons, noix, pomme, vinaigrette au miel local</i>	25 €
L'œuf de poule de la ferme Kientz <i>cuit à 64°C, crème lisse de panais, chantilly nature, noisettes</i>	20 €
Terrine de foie gras de canard <i>chutney, figue rôtie, brioche</i>	26 €
Pâté en croûte de Gibier « Carte blanche au chef »	24 €

Les poissons

Soufflé de brochet aux écrevisses <i>tombée d'épinards frais « minute », sauce diplomate</i>	26 €
Dos de sandre <i>choucroute de Krautergersheim, pommes de terre, beurre blanc</i>	32 €
Noix de Saint-Jacques poêlées <i>lard paysan grillé, champignons, fregola sarda jus de viande tranché à l'huile de noisette</i>	38 €
Cuisses de grenouilles <i>sautées à l'ail, tartare d'Agria, sauce matelote au vin blanc</i>	30 €

Les viandes

Noisettes de chevreuil <i>betterave, mini poire, mousseline de céleri rave, gruë de cacao, sauce grand veneur</i>	38 €
Filet de bœuf « Simmenthal » <i>rôti à la poudre de cacao, scorsonères en deux cuissons coing et poussière des sous-bois</i>	38 €
Ris de veau <i>carotte fane grillée, pois chiche, huile de piment doux fumé, orange et ail noir, sucs de viande au marsala</i>	40 €

Les Incontournables

Bouchée à la reine, nouilles Alsacienne	26 €
Matelote aux trois poissons de rivière, nouilles Alsacienne	32 €
Tête de veau fondante, servie tiède, sauce gribiche	26 €
Civet de marcassin, sauce venaison, spätzles	26 €
Traditionnelle choucroute Alsacienne	26 €

Les fromages

Ardoise de fromages <i>affinés et élevés par Bernard Anthony « Maître Fromager »</i>	15 €
---	------

Les desserts de notre chef Pâtissier Sébastien

Tarte aux fruits de saison	10 €
Petit vacherin glacé aux trois parfums	15 €
Baba au rhum « comme Papy René l'aimait »	14 €
Brioche perdue, poire caramélisée glace vanille	14 €
Cœur fondant au chocolat Acarigua crème glacée aux pépites de noix de pécan	14 €
Torche aux marrons coulis d'églañtine, glace vanille	15 €
Crêpe soufflée au Grand Marnier sorbet orange sanguine	16 €
Strudel aux pommes glace aux épices douces	16 €
Brie au kirsch gâteau régional de Ribeauvillé	14 €
Traditionnel Paris-Brest	14 €

Menu de la Stub à 46€

Pâté en croûte de Gibier « Carte blanche au chef »

ou

Pressé de hareng et pommes de terre
petit bouquet de mâche et oignons frits, huile d'aneth et mousse citron

ou

L'œuf de poule de la ferme Kieffer
cuit à 64°C, crème lisse de panais, chantilly nature, noisettes

Dos de sandre,
choucroute de Krautergersheim, Pommes de terre, beurre blanc

ou

Suprême de volaille
cuit à basse température, mousseline de céleri rave, scorsonère croustillante, sauce poulet

ou

Ravioles de champignons
tombée d'épinards frais « minute », sauce crème, herbes fraîches

Torche aux marrons, coulis d'églañtine, glace vanille

ou

Strudel aux pommes, glace aux épices douces

ou

Traditionnel Paris-Brest

Menu enfant 16 € jusqu'à 12 ans

Escalope de volaille panée, frites

ou

Späetzles, jambon

Coupe glacée ou mousse au chocolat

*Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place avec des produits sélectionnés,
élaborés à base de produits bruts et transformés par nos soins*

Liste complète des allergènes disponible sur demande

Commande possible jusqu'à 13h30 au déjeuner et 20h30 au dîner

Pour le Bien-être de nos équipes, le restaurant ferme à 15h30 au déjeuner et 23h au dîner

Prix nets en euros – Taxe et service compris

Menu Gourmet

Choisissez votre formule
(menu servi pour l'ensemble des convives)
Du mercredi au samedi

6 services – 86 €uros

5 services – 78 €uros

4 services – 70 €uros

Dernière prise de commande
13h15 au déjeuner
20h15 au dîner

Prix nets

L'éveil du palais

Foie gras de canard poêlé

déclinaison autour de la poire, crumble
jus de canard lié au chocolat

Homard

légèrement gratiné

flan au corail d'oursin,

sauce homardine

petite salade de cerfeuil à l'huile de noix

Noix de saint jacques poêlée

fine purée de topinambours

truffe fraîche

réduction tranchée à l'huile de noisette

L'entracte glacée

Noisettes de chevreuil

betterave, mini poire

mousseline de céleri rave

grué de cacao

sauce grand veneur

Ardoise de fromages

affinés et élevés par

Bernard Anthony

« Maître Fromager »

Le croustillant à la poire

riz au lait intensément vanille

glace au pop corn caramélisé

Mignardises