

Menu Weinstock

Vous pouvez composer votre propre menu à partir de
notre carte
(entrée/soupe, plat principal et dessert)

Menu 3 plats 39,00 euros par personne

Menu 5 plats 55,00 euros par personne

Notre menu conseillé

Magret de canard fumé avec ses quartiers d'orange sur
carpaccio de betteraves rouges
(14,50 euros)

Oie rôtie croustillante, chou rouge aux pommes,
quenelles de pommes de terre et pruneaux marinés
(24,90 euros)

Pomme au four de Noël farcie au massepain
et sauce vanille à la cannelle
(11,90 euros)

Menu 3 plats 39,00 euros par personne

Menu 5 plats 55,00 euros par personne

Entrées et salades

Duo de tartare de saumon et de truite fumée, crème
au raifort et poires
15,90 euros

Carpaccio de bœuf sur roquette au pesto et copeaux
de parmesan
15,90 euros

Fromage de chèvre gratiné aux noix et sauce au miel
15,50 euros

Foie gras poêlé sur son lit de mâche, quartiers de
pommes et
vinaigrette à l'orange
17,90 euros

Salade d'herbes sauvages, duo de gambas Black
Tiger et coquilles Saint-Jacques nappées de leur
sauce à la betterave rouge
19,90 euros

Lapin de garenne sur laitue multicolore, courge
sautée et vinaigrette de Styrie
17,90 euros

Soupes

Velouté de courge Hokkaïdo

petit : 6,90 euros

grand : 8,90 euros

Soupe aux truffes et au champagne et
ses raviolis

petit : 7,90 euros

grand : 9,90 euros

Essence de tomates grappes aux billes de mozzarella

petit : 6,90 euros

grand : 8,90 euros

Soupe de ravioles souabes aux
légumes racine

petit : 6,90 euros

grand : 8,90 euros

Végétarien

Galettes de légumes aux tomates cerise sur laitue et
crème de roquette

16,90 euros

Tarte flambée aux poivrons, courgettes, tomates
séchées et gratinée au
fromage de brebis

16,90 euros

Fagottini aux noix et gorgonzola sur ratatouille de
légumes et copeaux de parmesan

17,90 euros

Mer et rivière

Croustillant de filet de sandre rôti sur son lit d'épinards,
mousse de homard et pommes Château

19,90 euros

Bar grillé sur risotto au safran et
artichauts poêlés

22,90 euros

Filet de saumon poêlé, nouilles à l'encre, tomates séchées
et mousse au safran

21,90 euros

Gibier

Poitrine de faisan gratinée sur lit de choucroute à la
crème et purée aux truffes

21,90 euros

Émincé de lapin de garenne et sa crème aux cèpes, choux
de Bruxelles et spaetzles au beurre

20,90 euros

Cuisse de lièvre braisée à la crème au genièvre, chou rouge
aux pommes, poire au vin rouge et quenelles de pommes de
terre

19,90 euros

Longe de faon rosée à cœur sous sa croûte d'airelles
rouges, avec Schupfnudeln et chou frisé à la crème

29,90 euros

Viandes et volailles

Magret de canard de Barbarie rosé et choux rouge,
compote de pommes et beignets de pommes de terre
18,90 euros

Poitrine de poularde farcie aux champignons des
bois, purée de petits pois et petites carottes
19,90 euros

Joues de bœuf braisées sur chou frisé à la crème,
morilles élevées et pommes rissolées
23,90 euros

Escalope de porc Weinstock aux pommes de terre
sautées et petite salade
19,90 euros

Roulade de bœuf braisée, chou rouge aux pommes et
quenelle de pommes de terre
18,90 euros

Filet de génisse au ragoût de queue de bœuf,
pommes de terre au four et sauce au poivre vert
31,90 euros

Desserts

Nonettes tièdes au chocolat sur chutney de pommes
au four
11,90 euros

Crumble aux pommes et glace à la vanille
10,90 euros

Mousse au pain d'épice sur son miroir de vin chaud à
l'orange
10,90 euros

Fruits macérés au rhum et glace à la vanille au four
11,90 euros

Variation de desserts Weinstock
12,90 euros

Fromages
Sélection de cinq fromages français avec raisins et
crissinis
15,90 euros

Indication pour les personnes allergiques

Nous tenons à votre disposition un menu spécial, où sont indiqués les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies et des intolérances alimentaires.