

## *Menu Weinstock*

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

*Menu 3 plats 42,00 euros par personne*

*Menu 5 plats 59,00 euros par personne*

### *Notre menu conseillé*

*Terrine de foie d'oie et son chutney de  
pommes au four  
(15,90 euros)*

*Oie rôtie croustillante, chou rouge aux  
pommes, quenelles de pommes de terre et  
pruneaux marinés  
(25,90 euros)*

*Petit gâteau tiède au chocolat en  
sabayon à la cannelle  
(11,90 euros)*

*Menu 3 plats 42,00 euros par personne*

*Menu 5 plats 59,00 euros par personne*

*Entrées et salades*

*Tartare de bœuf avec œuf de caille frit et pain  
au tournesol*

*petit : 16,90 euros  
grand : 19,90 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*

*18,90 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*

*18,90 euros*

## *Soupes*

*Velouté de courge Hokkaido*

*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*

*Röstis de pommes de terre aux légumes de  
Provence et crème d'avocats*

*16,90 euros*

*Flammekueche aux poivrons, courgettes,  
tomates séchées, gratinée au  
fromage de chèvre*

*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  
20,90 euros*

*Filet de bar grillé sur risotto au safran et  
artichauts poêlés  
22,90 euros*

*Filet de saumon poêlé, aux tagliolini et  
mousse au safran  
22,90 euros*

*Gibier*

*Poitrine de faisan gratinée sur lit de  
choucroute au Champagne et  
purée aux truffes  
23,90 euros*

*Émincé de lapin de garenne et sa crème aux  
cèpes, choux de Bruxelles et  
spaetzles au beurre  
22,90 euros*

*Cuisse de lièvre braisée à la crème au  
genièvre, chou rouge aux pommes, poire au  
vin rouge et quenelles de pommes de terre  
22,90 euros*

*Longe de faon rosée à cœur sous sa croûte  
d'airelles rouges, avec Schupfnudeln et  
chou frisé à la crème  
31,90 euros*

## *Viandes et volailles*

*Canard saxon rôti (poitrine et cuisse),  
chou rouge aux pommes et quenelles de  
pommes de terre*

*21,90 euros*

*Poitrine de poularde farcie aux  
champignons des bois, purée de petits pois  
et petites carottes*

*21,90 euros*

*Escalope de porc Weinstock aux pommes de  
terre sautées et petite salade*

*20,90 euros*

*Échine de veau rosée et son beurre aux  
fines herbes, légumes en ratatouille et  
soufflé parmentier*

*27,90 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*

*32,90 euros*

## *Desserts*

*Pomme au four de Noël farcie au  
massepain et sauce vanille à la cannelle*

*11,90 euros*

*Mousse au pain d'épice sur son miroir de  
vin chaud à l'orange*

*11,90 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.*