

## Menu Weinstock

*Vous pouvez composer votre propre menu à partir  
de notre carte*

*Menu 3 plats 44,00 euros par personne  
(entrée/soupe, plat principal, dessert)*

*Menu 5 plats 64,00 euros par personne*

### *Notre menu conseillé*

*Foie d'oie poêlé sur son lit de mâche, cèpes sautés  
et vinaigrette à l'orange  
(18,90 euros)*

*Joues de bœuf braisées sur morilles, tagliatelles  
blanches et sauce madère  
(24,90 euros)*

*Tartelette au fromage tiède, baies estivales  
fraîches, sucre à l'orange et crème aigre sucrée  
(11,90 euros)*

*Menu 3 plats 44,00 euros par personne*

*Girolles fraîches, poêlées au lard et aux oignons,  
ou dans leur crème aux fines herbes et quenelle  
de pain  
19,90 euros*

<i>avec escalope de porc Weinstock</i>	<i>suppl. 9,00 euros</i>
<i>avec filet de bœuf 130 g</i>	<i>suppl. 16,00 euros</i>
<i>avec steak de veau 130 g</i>	<i>suppl. 14,00 euros</i>

## *Entrées et salades*

*Tartare de saumon sur Pumpernickel, œufs  
brouillés aux herbes et sauce  
moutarde au miel  
16,50 euros*

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

*Tartare de bœuf avec œuf de caille frit et  
pain au tournesol  
petit : 16,90 euros  
grand : 19,90 euros*

*Salade César et son blanc de poulet grillé  
avec croûtons aux herbes  
16,50 euros*

*Salade d'herbes sauvages, duo de gambas  
Black Tiger et coquilles Saint-Jacques  
nappées de leur sauce au  
citron vert et au yaourt  
19,90 euros*

### *Soupes et essences*

*Soupe aux truffes et au champagne  
et ses raviolis*

*petit : 7,90 euros  
grand : 9,90 euros*

*Soupe de concombre glacée et  
gambas grillée*

*petit : 7,90 euros  
grand : 9,90 euros*

*Essence de tomates grappes aux  
billes de mozzarella*

*petit : 6,90 euros  
grand : 8,90 euros*

### *Végétalien*

*Poivrons farcis à l'orge perlée sur caviar  
d'aubergine et chutney de tomates*

*16,90 euros*

### *Végétarien*

*Röstis aux légumes et ratatouille sur salade  
verte fraîche et guacamole*

*16,90 euros*

*Tarte flambée aux artichauts, tomates séchées,  
gratinée au fromage de brebis*

*16,90 euros*

*Fagottini poire-gorgonzola, chou-rave et  
mousse au Riesling*

*17,90 euros*

*Poissons et fruits de mer*

*Omble chevalier sur choucroute au vin,  
grattons de porc et pommes rissolées  
23,90 euros*

*Croustillant de filet de sandre rôti sur son  
lit de jeunes pousses d'épinards, mousse de  
crabe et risotto au vin blanc  
21,90 euros*

*Filet de saumon poêlé, gnocchis parmentiers,  
pois mange-tout et mousse au safran  
23,90 euros*

*Variation de dorade et gambas Black Tiger  
sur tagliatelles blanches et mousse aux truffes  
27,90 euros*

## *Viandes et volailles*

*Poitrine de poularde farcie aux girolles, purée  
de petits pois et petites carottes  
21,90 euros*

*Canard saxon rôti (poitrine et cuisse), chou  
rouge aux pommes et quenelles de  
pommes de terre  
21,90 euros*

*Escalope de porc Weinstock, salade  
concombre-pommes de terre et airelles rouges  
21,90 euros*

*Médailles de porc forestiers, courgettes  
farcies et palets de pommes de terre  
21,90 euros*

*Échine de veau rosée et sa sauce au poivre  
vert, légumes d'été et tagliatelles aux truffes  
27,90 euros*

*Filet de génisse allemande et son beurre aux  
fines herbes, gratin de pommes de terre et  
haricots verts aux lardons  
33,90 euros*

## *Desserts*

*Fondant au chocolat tiède sur ragoût de cerises et mousse à la vanille*

*11,90 euros*

*Crumble aux abricots et glace à la vanille*

*11,90 euros*

*Crème brûlée et son coulis de framboise*

*11,90 euros*

*Variation de desserts Weinstock*

*12,90 euros*

## *Fromages*

*Sélection de cinq fromages français avec raisins et crissinis*

*16,50 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.*