

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.*