

Menu Weinstock

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

*Menu 3 plats 44,00 euros par personne
Menu 5 plats 64,00 euros par personne*

Notre menu conseillé

*Carpaccio de saumon sauvage
gratiné à la mousse orange-safran
17,50 euros*

*Joues de bœuf braisées sur chou frisé à la
crème, morilles élevées et
quenelles bohémiennes
25,90 euros*

*Variation de desserts Weinstock
12,90 euros*

*Menu 3 plats 44,00 euros par personne
Menu 5 plats 64,00 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*

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

Soupe de ravioles souabes aux légumes racine

petit : 6,90 euros

grand : 8,90 euros

Végétalien

Ballottine de chou vert farcie à l'orge perlée

sur caviar d'aubergine et

chutney de tomates cerises

16,90 euros

Végétarien

Röstis de pommes de terre aux légumes de

Provence et crème d'avocats

16,90 euros

Tarte flambée 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, écume de homard et
pommes Château
21,90 euros*

*Filet de bar grillé sur risotto au safran
et artichauts poêlés
23,90 euros*

*Filet de saumon poêlé, aux tagliolini et
mousse au safran
23,90 euros*

Gibier

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

*Cuisse de lièvre braisée à la crème au
genièvre, chou rouge aux pommes, poire au
vin rouge et boulettes de pommes de terre
23,90 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 (magret et cuisse),
chou rouge à la pomme et
boulettes 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
21,90 euros*

*Échine de veau rosée et son beurre aux
fines herbes, légumes en ratatouille et
soufflé parmentier
28,90 euros*

*Roulade de bœuf braisée, chou rouge aux
pommes et boulettes de pommes de terre
19,90 euros*

*Filet de génisse au ragoût de queue de
bœuf, pommes de terre au four et
sauce au poivre vert
33,90 euros*

Desserts

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

*Crème brûlée et son duo de coulis de fruits
11,90 euros*

*Mousse au chocolat noir
sur cerises tièdes à l'amaretto
11,90 euros*

*Crumble aux pommes et
glace à la vanille
12,90 euros*

Fromages

*Sélection de cinq fromages français avec
raisins et crissinis
16,90 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.*