

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, salade d'herbes
sauvages et vinaigrette au citron
(17,90 euros)*

*Joues de bœuf braisées sur chou frisé à la
crème, fondue d'échalotes au vin rouge et
boulettes de potiron
(24,90 euros)*

*Parfait aux fèves tonka, ragoût de quetsches
et écume de vanille
(11,90 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 fritté 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
caramélisées et sauce au miel
15,50 euros*

*Foie gras poêlé sur son lit de mâche, rondelle
de pomme, vinaigrette aux noix et 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 et légumes,

ratatouille, salade fraîche et guacamole

16,90 euros

Tarte flambée aux poivrons, courgettes, tomates

séchées, gratinée au fromage de chèvre

16,90 euros

Tagliolini à la crème de champignons des bois,

tomates cerises, roquette et 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, tagliolini d'épinards et
écume de safran
23,90 euros*

Gibier

*Blanc de faisan gratiné sur lit de choucroute
au champagne, purée de pomme de terre à la
truffe et sauce aux raisins
23,90 euros*

*Cuisse de lièvre braisée à la crème au
genièvre, chou rouge à la pomme, 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

*Blanc de poularde farci aux champignons des
bois, purée de petits pois et petites carottes
21,90 euros*

*Canard saxon rôti (magret et cuisse), chou
rouge à la pomme et boulettes de
pommes de terre
21,90 euros*

*Médillons de porc forestiers, courgettes
farciées et palets de pommes de terre
22,90 euros*

*Escalope de porc façon Weinstock, pommes de
terre sautées, sauce aux airelles et
petite salade
21,90 euros*

*Roulade de bœuf braisée, chou rouge à la
pomme et boulettes de pommes de terre
19,90 euros*

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

Desserts

*Soufflé de chocolat sur sorbet au cassis et
écume à la cannelle
11,90 euros*

*Crumble aux pommes et glace à la vanille
11,90 euros*

*Crème brûlée au safran et
double coulis de fruits
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.*