










## DESCRIPTIFS DES PLATS DU « S »

		Appellation du plat	Descriptif commercial	Photo
Entrées	Chaudes	Bruschetta de GILERLE confit, gratinée au munster et pesto de roquette	Pain aux céréales et graines tranché et toasté, tartiné d'une concassée de tomate puis d'un confit de coquelet sous vide (cuisses et filet assaisonnés au gros sel et confit dans la graisse) et enfin gratiné au munster affiné. La tartine sera accompagnée d'un mesclun parfumé au vinaigre Melfort et d'un pesto à la roquette.	
		Tarte Fine de harengs, quenelle de crème épaisse à la ciboulette, sorbet pomme verte	Tarte à base de feuilletage cuit à blanc garni de harengs à l'huile et à la crème sur une compotée d'oignons rouges, cornichons en brunoises et quelques gros câpres, quenelle de crème épaisse citronnée à la ciboulette, accompagnée d'un sorbet de pomme verte et de quelques appétits assaisonnés à la vinaigrette au Melfort.	
	Froides	Canneloni d'anguille fumée au fromage frais et sa salade de lentilles	Canneloni garni d'une crème de fromage blanc de lait de vache et de fromage frais parfumée à la ciboulette, à l'ail et à l'anguille fumée. Les cannellonis sont montés en brochettes et déposés sur un dôme de lentilles aux légumes, accompagnés d'une sauce vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, melfort et échalote accompagnés de quelques pommes cuites à blanc.	
		Dôme de presskopf au cœur de chutney, sablé au Corn Flakes, Vinaigrette aux agrumes.	Sablé au corn flakes et zestes d'agrumes surmonté d'une gelée de légumes et d'un dôme de presskopf au cœur de chutney d'oignon, cumbova et citronnelle, glacé avec un chaud froid de glace de viande aigre douce. Le dome de presskopf est accompagné d'un mesclun assaisonné d'une vinaigrette aux agrumes.	
		Fraîcheur de légumes du moment et copeaux de jambon de la forêt noire	Mousse froide de légumes , agrémentée de légumes cuits croquants (lanières de carottes de différentes couleurs, pois gourmands, brocolis, chou-fleur, oignon rouge, tomate confite) ainsi que des copeaux de jambon Forêt noire.	

Poissons	Cordon bleu de Cabillaud et truite fumée, wok de légumes et nouilletes, bouillon de fumet au Wasabi Alsacien.	Dos de Cabillaud farci de comté râpé et de lamelles de truite fumée puis pané à l'anglaise et sauté au beurre clarifié. Les légumes "alsaciens" sont sautés au wok et pafumés avec son bouillon de fumet de poisson au Wasabi Alsacien.	
	Pavé de sandre à la plancha, Risotto à la tomme des Vosges, Réduction de jus de volaille et ail des ours.	Pavé de sandre cuit à l'unilatéral à la plancha accompagné d'un risotto à la tomme fraîche des Vosges assaisonné d'un jus réduit de volaille et à l'ail des ours.	
Viandes	Joue de bœuf à la bière en parmentier et compoté de ciboule et endive, Mesclun.	Joues de bœuf braisées à la bière montée en couches avec pour base des endives braisées et une compotée de ciboule puis surmontée d'une purée de pomme de terre (montage en parmentier => cocotte), accompagné d'un mesclun	
	Magret de canard farci aux quetsches, Sauce aigre douce au Melfort, Escargot de légumes.	Magret de canard farci (de cuisses de canard hachées, de mie de pain, d'œuf, d'épice de Noël, d'eau de vie mirabelle, de quetsches) puis rôti (cuit sous vide) et enfin laqué avec une sauce aigre douce à base de fond brun de canard à la gastrique de Melfort et miel. Le magret est accompagné d'un biscuit à la pomme de terre garni de concassée de tomate et d'épinard frais puis roulé.	
	Pastilla de Choucroute et Waedele, Brochette de légumes et glace de viande au picon	Pastilla réalisée à partir de feuille de brick garnie de choucroute accompagnée de tranches de jarret de porc fumé, nappé de jus de viande au picon puis d'une brochette de légumes (carotte, navet, celeri, tomate cerise).	