

MENU SAVEUR A 30 €

Eventail de Terrines,

Salades Variées

Boudins aux Châtaignes Maison, Mousseline de Raifort,

Choux Rouge et Pommes Sautées

OU

Mignon de Porc aux Pleurotes,

Petits Légumes et Pommes Dauphine

Poire de nos Vergers Bourdaloue,

Glace Vanille et Caramel au Beurre Salé



MENU DE SAISON A 42 €

Foie Gras de Canard à la Gelée de Sureau,

Brioche aux Châtaignes

Filet de Sandre aux Gnocchi et Coulis de Potimarron

OU

Mignon de Veau Crispy au Caviar de Cèpes,

Légumes d'Automne

Paris-Sibérie,

Noisettes et Praliné

T.V.A 10 %

LES GRANDES SALADES

Salade Végétarienne : Salades Mélangées et Crudités du Moment 16 €
petite portion ... 11 €

Salade Complicité : Chèvre Bio du Windstein Frais et Gratiné au Miel
du Pays et Jambon Forêt Noire 17 €
petite portion ... 12 €

Salade Estivale : Jambon de Serrano, Mozzarella du domaine des Bufflonnes
d'Oberbronn, Tomates et Pesto 17 €
petite portion 12 €

Salade Gourmande : Foie Gras de Canard, Cocktail de Crevettes, Saumon Fumé et
Magret de notre Fumoir 18,50 €
petite portion... 14 €

COTE BISTROT

6 Escargots à l'Alsacienne (élevé à la ferme Christ d'Ettendorf) 10 €
Terrine de Chevreuil de nos Forêts et Crudités du Moment 12 €
Feuilleté de Munster au Cumin, Salades mélangées 12 €
Bouchée à la Reine « Grand'Mère » et Nudel 14 €



Tête de Veau aux petits Légumes, Pommes Rattes et Sauce Ravigote 17 €
Escalope de Veau à la Crème et Champignons 18 €
Cordon Bleu de Dinde au Jambon Forêt Noire et Munster 18 €
Cassolette de Rognons de Veau, Sauce crémeuse au Méli-Mélo de Champignons 17 €
Magret de Canard doré au Miel et Sésame 18 €

* Origine des viandes :

Dinde : né, élevé et abattu en France – Canard : né, élevé et abattu de France

Veau : né, élevé et abattu en Allemagne, Rognons de veau, abattu aux Pays-Bas

* Les sauces qui accompagnent les viandes sont faites maison mais avec un ajout de fond de veau lié de la marque CHEF.

* Pour connaître les allergènes incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à l'entrée du restaurant.

TVA 10 %

LE COIN DU GOURMET

Entrées

<i>Filet de Truite de Sparsbach fumé par nos soins, Mousseline de Raifort, Pain grillé</i>	<i>14 €</i>
<i>Saumon Fumé par nos soins, Verrine aux Crevettes Roses Cocktail</i>	<i>15 €</i>
<i>Foie Gras de Canard en Brioche, Chutney de Figs au Gingembre</i>	<i>16 €</i>
<i>Escalope de Foie gras de Canard poêlée aux Pommes et Raisins</i>	<i>18 €</i>

Plats Végétariens

<i>Poêlée de Légumes et Champignons, Turban de Riz</i>	<i>16 €</i>
<i>Lasagnes de Légumes d'Hiver, Coulis Butternut</i>	<i>16 €</i>

Poissons

<i>Suprême d'Ombre Chevalier de Sparsbach aux Ravioles de Morilles et Vin Jaune</i>	<i>19 €</i>
<i>Poêlée Wok aux Gambas, St. Jacques, Petits Légumes et Riz Thai.....</i>	<i>19 €</i>
<i>Filet de Sandre aux Gnocchi et Coulis de Potimarron.....</i>	<i>19 €</i>

Viandes

<i>Filet de Bœuf à l'Escalope de Foie Gras poêlée.....</i>	<i>28 €</i>
<i>Entrecôte au Paprika fumé, Frites de Polenta et Chutney de Poivrons doux.....</i>	<i>25 €</i>
<i>Tataki de Faux Filet, Verdurette de Mâche et Croquettes aux Herbes.....</i>	<i>24 €</i>
<i>Noisette de Chevreuil de nos Forêts aux Myrtilles, L'épaule en Tourte Feuilletée, Méli-Mélo de Champignons</i>	<i>22 €</i>
<i>Tartare coupé au couteau et assaisonné selon votre goût</i>	<i>18 €</i>

* Origine viande :

Bœuf : né, élevé et abattu en France

* Les sauces qui accompagnent les viandes sont faites maison mais avec un ajout de fond de veau lié de la marque CHEF.

* Pour connaître les allergènes incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à l'entrée du restaurant.

T.V.A 10 %

LES DESSERTS

Les Gourmands

<i>Kougelhopf Glacé au Kirsch, Coulis de Framboises</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Nougat glacé au Miel du Pays, Crumble Framboises chaudes.....</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Moelleux au Chocolat et son Arabica Liégeois</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Crème brûlée à la Cassonade, Sorbet aux Fruits rouges</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Profiteroles au Chocolat</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Paris-Sibérie, Noisettes et Praliné</i>	<i>8 €</i>
<i>Rocher de la Wasenbourg Chocolat et Praliné</i>	<i>8 €</i>
<i>Poire de nos Vergers Bourdaloue, Glace Vanille et Caramel au Beurre Salé.....</i>	<i>8 €</i>
<i>Café Gourmand.....</i>	<i>9 €</i>

Les Classiques (Nos glaces, sorbets et desserts sont faits maison)

<i>Crème Renversée au Caramel</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Glaces Panachées</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Œuf à la Neige, Sauce Vanille</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Banana Split</i>	<i>7 €</i>
<i>Mousse au Chocolat Noir</i>	<i>7 €</i>
<i>Coupe Dame Blanche</i>	<i>7 €</i>
<i>Café ou Chocolat Liégeois</i>	<i>7 €</i>
<i>Assiette de Sorbets aux Fruits Frais</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Coupe Glacée Fraise Melba</i>	<i>7,50 €</i>



A OFFRIR ! NOS COFFRETS CADEAUX



40€

Morning Spa

Petit déjeuner buffet
Accès au spa Galéo
Piscine, sauna, hammam, etc...

- Jusqu'à 15h
- Hors week-end

Serviette et peignoir fournis.



75€
135€

Resto & Spa

Déjeuner ou dîner
Menu de saison*
Accès au spa Galéo
Piscine, sauna, hammam, etc...

+1 Soin à choisir (Best of)
— Sauf lundi et samedi

Serviette et peignoir fournis.

*Hors boissons.

Valable tous les jours, sauf lundi et samedi



88€

Instant Cocooning

1 Soin à choisir (Best of)
Accès au spa Galéo
Piscine, sauna, hammam, etc...

1 Cocktail vitaminé
Sans alcool
— Sauf samedi

Serviette et peignoir fournis.

Valable tous les jours, sauf samedi



110€

Forfait Wellness day

1 Soin à choisir (Best of)
Accès au spa Galéo
Piscine, sauna, hammam, etc...

1 Grande salade gourmande + dessert
1 Boisson sans alcool
— Sauf samedi

Serviette et peignoir fournis.

Valable tous les jours, sauf samedi



Forfait Détente 1 ou 2 Nuit(s)

Nuitée(s)

Petit déjeuner buffet

Dîner(s) avec Boissons

Accès au Spa Galéo
Piscine, sauna, hammam, etc...

Serviette et peignoir fournis

1 nuit
à partir de
125€
par p.

2 nuits
à partir de
230 €
par p.



Forfait Bien-Etre 1 ou 2 Nuit(s)

Nuitée(s)

Petit déjeuner buffet

Dîner(s) avec Boissons

1 Soin à choisir (Best of)

Accès au Spa Galéo
Piscine, sauna, hammam, etc...

Serviette et peignoir fournis

1 nuit
à partir de
185 €
par p.

2 nuits
à partir de
290 €
par p.

La gamme complète des coffrets sont en vente à la réception de l'hôtel
ou sur notre site : www.hotelmuller.com