

MENU SAVEUR A 30 €

*Terrine de Biche de nos Forêts,
Chutney de Figs, Salades variées*

*Onglet de Veau à la Moutarde Violette et Tatin d'Oignon,
Bouquetière de Légumes et Pommes Dauphine*

Rocher de la Wasenbourg Praliné et Chocolat



MENU DE SAISON A 40 €

*Roll's d'Asperges au Saumon Fumé et Jambon de Parme,
Gaufre à l'Ail des Ours et Ricotta*

*Vol-au-Vent de la Mer aux Morilles et Safran,
Riz Jasmin*

ou

*Poire de Bœuf Angus au Poivre des Gorilles,
Crème brûlée au Foie Gras, Légumes Printaniers*

*Panna cotta Fraise-Pistache,
Crumble Rhubarbe*

T.V.A 10 %

LES ASPERGES D'ALSACE

« Goutez le Printemps ! »

<u>Nos suggestions :</u>	Prix
Asperges aux 3 Sauces et 3 Jambons, Pommes Rattes (poids brut : 500 gr.)	25 €
Asperges à l'Escalope de Saumon dorée au Sésame, Sauce Teriyaki	25 €
Asperges aux Noix de St. Jacques et Pesto à l'Ail des Ours	26 €
Asperges et Entrecôte de Veau, Sauce aux Morilles	27 €
Asperges à l'Escalope de Foie gras poêlée sur un Pain perdu	27 €



T.V.A 10 %

LES GRANDES SALADES

<i>Salade Végétarienne : Salades Mélangées et Crudités du Moment</i>	16 €
<i>petite portion ...</i>	11 €
<i>Salade Complicité : Chèvre Bio du Windstein Frais et Gratiné au Miel</i> <i>du Pays et Jambon Forêt Noire</i>	17 €
<i>petite portion ...</i>	12 €
<i>Salade Estivale : Jambon de Serrano, Mozzarella du domaine des Bufflonnes</i> <i>d'Oberbronn, Tomates et Pesto</i>	17 €
<i>petite portion</i>	12 €
<i>Salade Gourmande : Foie Gras de Canard, Cocktail de Crevettes, Saumon Fumé et</i> <i>Magret de notre Fumoir</i>	18,50 €
<i>petite portion...</i>	14 €

COTE BISTROT

<i>6 Escargots à l'Alsacienne (élevé à la ferme Christ d'Ettendorf)</i>	9,50 €
<i>Terrine de Chevreuil de nos Forêts et Crudités du Moment</i>	12 €
<i>Feuilleté de Munster au Cumin, Salades mélangées</i>	12 €
<i>Bouchée à la Reine « Grand'Mère » et Nudel</i>	14 €



<i>Tête de Veau aux petits Légumes, Pommes Rattes et Sauce Ravigote</i>	16 €
<i>Escalope de Veau à la Crème et Champignons</i>	17 €
<i>Cordon Bleu de Dinde au Jambon Forêt Noire et Munster</i>	17 €
<i>Cassolette de Rognons de Veau, Sauce crémeuse au Méli-Mélo de Champignons</i>	17 €

TVA 10 %

LE COIN DU GOURMET

Entrées

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

Poissons

<i>Suprême d'Ombre Chevalier de Sparsbach aux Ravioles de Morilles et Vin Jaune</i>	18 €
<i>Poêlée Wok aux Gambas, St. Jacques, Petits Légumes et Riz Thai</i>	19 €
<i>Vol au Vent de la Mer aux Morilles et Safran</i>	20 €

Viandes

<i>Magret de Canard doré au Miel et Sésame</i>	18 €
<i>Tartare coupé au couteau et assaisonné selon votre goût</i>	18 €
<i>Faux-Filet au Méli-Mélo de Champignons</i>	25 €
<i>Entrecôte de Veau au Sabayon d'Estragon et Chausson feuilleté au Ris de Veau</i>	25 €
<i>Filet de Bœuf à l'Escalope de Foie gras poêlée</i>	28 €

T. V. A 10 %

* Origine des viandes :

Bœuf : né, élevé et abattu en France - 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.

LES DESSERTS

Les Gourmands

<i>Kougelhopf Glacé au Kirsch, Coulis de Framboises</i>	7,50 €
<i>Nougat glacé au Miel du Pays, Crumble Framboises chaudes</i>	7,50 €
<i>Pana Cotta Fraise Pistache, Crumble Rhubarbe</i>	7,50 €
<i>Moelleux au Chocolat et son Arabica Liégeois</i>	7,50 €
<i>Crème brûlée à la Cassonade, Sorbet aux Fruits rouges</i>	7,50 €
<i>Profiteroles au Chocolat</i>	7,50 €
<i>Rocher de la Wasenbourg Chocolat et Praliné</i>	8 €
<i>Café Gourmand</i>	9 €

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

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



A OFFRIR ! NOS COFFRETS CADEAUX



Morning Spa 39€

Petit déjeuner buffet (de 7h30 à 10h)
Accès au spa Galéo
(piscine, sauna, hammam, etc...)
Jusqu'à 15h / hors week-end
Serviette et peignoir fournis.



Instant cocooning 88€

1 soin de 40 min. à choisir dans les « Best of »
Accès au spa Galéo
(piscine, sauna, hammam, etc...)
1 cocktail vitaminé sans alcool
Serviette et peignoir fournis.

Valable tous les jours, sauf samedi.



Resto & Spa 71€

Déjeuner ou dîner (menu de saison)
Accès au spa Galéo
(piscine, sauna, hammam, etc...)

Avec 1 soin de 40 min.
à choisir dans les « Best of » 128€
Serviette et peignoir fournis.

Valable tous les jours, sauf lundi et samedi.



Forfait Wellness day 106€

1 soin de 40 min. à choisir dans les « Best of »
Accès au spa Galéo
(piscine, sauna, hammam, etc...)
1 grande salade gourmande + dessert du jour
1 boisson sans alcool
Serviette et peignoir fournis.

Valable tous les jours, sauf samedi.

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