CARTE DU RESTAURANT AU BOIS LE SIRE

Nos entrées

Terrine de Foie-Gras de Canard Maison, brioche toastée *(Hermitage Blanc, Pinot Gris Alsace)*
Hausgemachte Enten-Foie-Gras-Terrine – Duck Foie Gras Terrine
27,50 €

Tarte flambée revisitée *(Alsace Blanc, Rosé ou Petit Chablis)*
« Tarte flambée » nach unserer Art - Our interpretation on „tarte flambée"
14,20€

Demi douzaine d'escargots en coquille, beurre maître d'hôtel *(pouilly fumé, Pinot Noir rouge Alsace)*
6 Schnecken mit Krauterbutter – 6 Snails with „Maître d'hotel butter"
15,20€

Soupe de châtaigne, raviole à la truffe d'été et son émulsion noisette *(Alsace Gewürztraminer, Petit Chablis)*
Kastaniesuppe mit Sommertrüffel Raviole und Haselnuß Emulsion - Chestnut Soup with summer truffle raviole and hazelnut sauce
17,50€

Saumon gravlax, fusette grillée *(Alsace Blanc)*
Gravlax-Lachs- Gravlax salmon
23,50€

Nos suggestions de poisson

Filet de Truite et d'omble Chevalier, façon Matelote *(pouilly fumé, Alsace Riesling)*
Rosa Forellenfilet und Seesaiblingsfilet von Orbey, nach "Matelote" Art- Filet of trout and Char fillet from Orbey, in a matelote way
28,00 €

Nos viandes

Rognons de veau sauce Madère, Spaetzlés maison *(Saumur Champigny, Pinot noir rosé Alsace)*
Kalbsniere mit Madeirasoße und hausgemachte Spätzle - Veal kidneys with Madeira sauce and homemade Spaetzles
23,50 €

Onglet de bœuf, sauce à l'échalotte *(Alsace Pinot gris, Hermitage blanc)*
Rindeonglet mit Schalotten Soße - Beefskirt with shallot sauce
25,00 €

Magret de canard, sauce aigre douce *(Santenay 1er cru, Bordeaux)*
Entenbrust mit süß-sauer Soße - Duck breast with sweet and sour sauce
34,50 €

Dos de porcelet, polenta crémeuse et jus aux abricots *(Croze Hermitage, Bordeaux)*
Ferkelrücken mit polenta und Abricotensauce - Back of Suckling pig with polenta and apricots juice
19,50€

Choucroute Alsacienne maison, charcuterie de la boucherie Baradel à Lapoutroie *(Riesling ou Petit Chablis)*
Hausgemachtes elsässisches Sauerkraut - Homemade Alsatian Sauerkraut
26,50 €

Nos suggestions fromagères

Plateau de Fromages *(Hermitage Blanc ou Petit Chablis)* Käseteller – Cheese platter *13 à 18,00 €*

Toasts de Chèvre du Pays au miel *(Pinot Gris ou Petit Chablis)* *14,50€*
Ziegenkäse mit Honig überbacken auf Toast - Warm goat cheese with honey on toast and salad

Croustillant de Munster d'Orbey et pommes de terre *(Gewurztraminer ou Hermitage Blanc)* *13,50 €*
Warmer knuspriger Munsterkäse von Orbey mit Kartoffel - Warm munster cheese from Orbey with potaoes served in a crunchy crust

Les Desserts

Coque chocolat blanc, crémeux citron, Ananas victoria et mangue avion, et son sablé breton	*11,00*
Fondant au chocolat, glace vanille	*10,80*
Vacherin glacé du Pays Welche, revisité	*10,00*
Crème Brûlée à la Pistache	*9,50*
Kougelhof glacé au Kirsch	*9,00*
Torche aux marrons	*12,00*

Sorbet Maison (ou glace) arrosé *9,50*
Mangue / Marc de Gewurztraminer - Pistache / Alisier
Passion / Vodka gingembre – Framboise / Framboise

Glaces Maison *(la boule) :* *3,50*
Vanille, Chocolat, Pistache, Café
Sorbets Maison *(la boule) :* *3,50*
Framboise, Passion, Mangue, Myrtille

En cas d'allergie ou de régime particulier, n'hésitez pas à nous consulter - Im Falle einer Allergie oder besonderen Regimes, zögern Sie nicht, uns nachzusehen
In case of allergy or special diet restrictions, please inquire with the staff.