MENUS DU RESTAURANT AU BOIS LE SIRE

Menu Terroir *36,50 €*

Terrine de campagne maison
Hausgemachte Pastete - Homemade terrine
***
Choucroute Alsacienne
Hausgemachtes elsässisches Sauerkraut - Homemade Alsatian Sauerkraut
Ou - oder - or
Rognons de veau sauce Madère, Spaetzlés maison
Kalbsniere mit Madeirasoße und hausgemachte Spätzle
Veal kidneys with Madeira sauce and homemade Spaetzles
***
*Sorbet maison **Ou** Torche aux marrons*
Mit Alkohol übergossenes Sorbet (oder Eis) **oder** Kastanienköstlichkeit des Konditorchefs
Laced sorbet (or ice cream) **or** Head pastry Chef's delight around sweet chestnuts

Extrait de la carte des vins
Edelzwicker ¼ 5,80 €
Cuvée maison 26.00 €
Pinot blanc – Saulnier 24,00 €
Pinot noir rouge – Kappler 27,80 €
Côtes du Rhône 30,50 €

Menu du jour 14€40

à midi en semaine, sauf lundi
Entrée + plat + Dessert (ou café)

Menu Enfant 11€

Menu du Pays Welche « Logis » *41,00€*

Tarte flambée revisitée
« Tarte flambée » nach unserer Art - House-style « tarte flambée »
Ou - oder - or
Demi-douzaine d'escargots en coquille, beurre maître d'hôtel
6 Schnecken mit Krauterbutter – 6 Snails with „Maître d'hotel butter"
****
Filet de Truite d'omble chevalier, façon Matelote
Rosa Forellenfilet und Seesaiblingsfilet von Orbey, nach "Matelote" Art- Filet of trout and Char fillet from Orbey, in a matelote way

Ou - oder - or
Suprême de poulet d'Alsace, sauce poulette
Geflügelfilet mit « sauce Poulette »– Breaded chicken Supreme with « sauce Poulette »
****
*Vacherin Glacé du Pays Welche **Ou** Crème brûlée à la pistache*
Eisbaisertorte nach Art des Chef's **oder** Pistazie Crème Brûlée
Iced vacherin or pistachio « crème brûlée »

Menu aux Senteurs d'Alsace *76,00 €*

Soupe de châtaignes, raviole à la Truffe d'été et émulsion noisette
Kastaniesuppe mit Sommertrüffel Raviole und Haselnuß Emulsion – Chestnut Soup with summer truffle raviole and hazelnut sauce
****
Noix de Saint-Jacques rôties et son risotto
Jakobsmuschelnüsse in der Pfanne mit Risotto - Fried scallops with risotto
****
Sorbet arrosé
Sorbet mit Alkohol - sorbet sprinkled with spirit
****
Tournedos Rossini, sauce à l'échalotte
Rossini Tournedos, Schalotten Soße - Rossini tournedos, shallot sauce
****
Assiette de fromage du Pays
Käseteller – Plate of cheese
****
Coque chocolat blanc, crémeux citron, ananas victoria et mangue avion et son sablé breton
Weiße Schokoladen Halbkugel, Zitronencreme, Ananas, Mango and Butterkeks
Sphere of ivory chocolate, lemon cream, pineapple, mango and breton shortbread

Menu servi avec 4 verres de vin (Pinot gris, Riesling, Pinot Noir et Gewurztraminer) = 92,00 €
Menü mit 4 Gläsern Wein serviert - Menu served with 4 glasses of wine

Merci d'éviter les changements dans la composition des menus. Toute modification entraînera un supplément
Wir bitten Sie, Menüänderungen zu vermeiden (Aufpreis) - Changes to the menu will incur a surcharge

ALSACE | Conseil départemental HAUT-RHIN