



>LES ENTREES

FOIE GRAS D'OIE EN TERRINE  28
agrumes & dragées, kougelhopf toasté

6 HUITRES EXCELLENCE N°3 23
yuzu ponzu, concombre

PETITS GRIS À L'AIL DES OURS 22
spaetzle crémeux, tome d'alsace


TARTARE DE SAUMON  21
sauce cocktail, câpres, croûtons dorés

ŒUF 'HERVÉ THIS' 21
vinaigrette de poireaux, anguille fumée

CUISSES DE GRENOUILLES 24
salade de pousses d'épinard aux amandes

VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES 21
cubes de foie gras


>LE PLAT VEGETARIEN

POLENTA CRÉMEUSE ET ASPERGES
BLANCHES  26
lait au parmesan, fleurs de câpres

>LES POISSONS

DORADE ROYALE 32
vierge pamplemousse/passion

NOIX DE SAINT JACQUES 33
polenta aux champignons, parmesan

SANDRE ET ASPERGES BLANCHES  31
duxelles de champignons, safran du château

VAPEUR DE BAR SAUVAGE 33
petits navets au cerfeuil, bisque de homard

>LES VIANDES

NOISETTES D'AGNEAU 31
fricassée de petits pois à l'alsacienne

FILET DE CANETTE À L'ORANGE  32
carottes au cumin

TOURNEDOS DE BŒUF 34
gratiné à l'oignon, mousseline d'artichaut

ENTRECÔTE DE VEAU 33
poireaux crayon crévés, pommes gaufrettes

>LES GARNITURES

CŒUR DE ROMAINE 5

ARTICHAUTS POIVRADE 5

PURÉE « JOËL » 5

COCOTTE DE LÉGUMES 5

ASPERGES BLANCHES 5

>LES FROMAGES

FROMAGES DES VOSGES 12
fromagerie saint nicolas à colmar

MUNSTER FLAMBÉ 10
au marc de gewurztraminer
fromagerie siffert à rosheim

>LES DESSERTS

SOUFFLÉ CRÉMEUX  12
au chocolat grand cru, glace malt

PAVLOVA AUX GARIGUETTES 12
sorbet mascarpone

BLANC MANGER À LA RHUBARBE  12
glace yuzu

SABLÉ PRESSÉ AU GIANDUJA 12
crème chocolat au lait, glace mogador

CHOU CRAQUELIN AUX CITRONS 12
sorbet lime

BABA AU RHUM VIEUX 12
Chantilly à la vanille

FRAISIER MINUTE AU THÉ MATCHA 12
Sorbet fraise

SORBETS ET GLACES MAISON 12
(3 boules au choix)
Fraise, framboise, lime, mascarpone,
chocolat noir, malt, mogador, vanille, yuzu

>LES MENUS 'CARTE'

MENU 3 PLATS 58
une entrée, un plat et un fromage
ou un dessert au choix

MENU 4 PLATS 63
une entrée, un plat, un fromage
et un dessert au choix

>GRAND MENU 'TERROIR ALSACIEN' 77



FOIE GRAS D'OIE EN TERRINE
agrumes & dragées, kougelhopf toasté

...

PETITS GRIS À L'AIL DES OURS
spaetzle crémeux, tome d'alsace

...

SANDRE ET ASPERGES BLANCHES
duxelles de champignons, safran du château

...

PIGEON ET SA CRÉPINETTE
mousseline d'artichaut, lard d'alsace

...

BLANC MANGER À LA RHUBARBE
glace yuzu

...

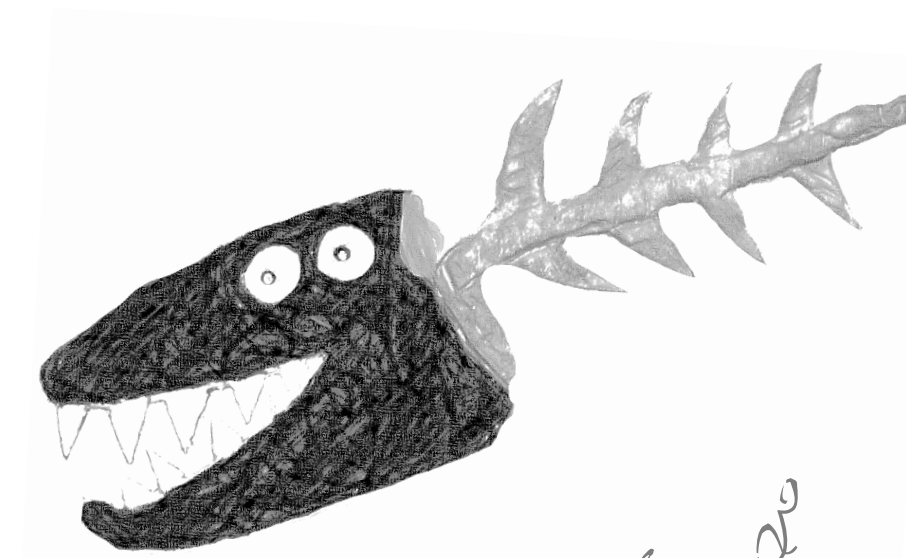
PETITS FOURS

>LE MENU ENFANT 18

ÉMINCÉ DE VOLAILLE
à la crème, s paetzle ou frites

...

PROFITEROLES GLACÉES



*mari Wicher &
cyril Bonnard*



169, route d'Ottrott - BP 103 | F +33 (0)3 88 95 37 29
67210 Obernai Cedex | info@hotel-du-parc.com
T +33 (0)3 88 95 50 08 | www.hotel-du-parc.com



>PRINTEMPS

2017