


>LES ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD orange kougelhopf toasté	28
ŒUF FERMIER D'ALSACE saumon fumé crème fraîche fleur de caviar	21
6 HUITRES EXCELLENCE N°3 sur glace lard d'Alsace	23
TOAST DE PIED DE COCHON  truffes romaine moutarde de Meaux	22
TARTARE DE SAUMON  sauce cocktail câpres croûtons dorés	21
BURRATA & TRUFFE D'ÉTÉ  parmesan huile d'olive vierge	22
SASHIMI DE YELLOWTAIL vinaigrette yuzu ponzu concombre	24


>LE PLAT VÉGÉTARIEN

SPÄETZLE COMME UN RISOTTO  girolles parmesan	26
--	----

>LES POISSONS

DORADE SOUS CHOUCROUTE petits gris girolles beurre blanc	32
POULPE CROUSTILLANT avocat mayo paprika baba ganoush	33
SANDRE & ANGUILE FUMÉE  choux fleur caviar avruga	31
BAR & AMANDES pousses d'épinards câpres citron	33

>LES VIANDES

FILET DE CANETTE  navet daikon olives kalamata	32
CAILLE « KATSU » & TRUFFE D'ÉTÉ poireaux crayon beurre maître d'hôtel	30
FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR pommes dauphines	34
ENTRECÔTE DE VEAU saté beurre noisette purée Joël	31

>LES GARNITURES

CŒUR DE ROMAINE	5
PURÉE « JOËL »	5
COCOTTE DE LÉGUMES	5
SPÄETZLE AU BEURRE	5

>LES FROMAGES

FROMAGES DES VOSGES fromagerie Siffert à Rosheim	12
MUNSTER FLAMBÉ au marc de gewurztraminer	10

>LES DESSERTS

SOUFFLÉ CRÉMEUX  chocolat grand cru glace malt	12
MYRTILLES SAUVAGES crème d'ange au fromage blanc	12
BANANES CROUSTILLANTES caramel glace confiture de lait	12
CUBE TOUT CHOCOLAT grué de cacao glace straciatella	12
BRIOCHE PERDUE CARAMELISÉE abricot glace verveine	12
BABA AU RHUM DIPLOMÁTICO  chantilly vanille	12
BARRE GLACÉE AUX FRAISES chocolat opalys	12
SORBETS ET GLACES MAISON (3 boules au choix) fraise framboise lime chocolat noir confiture de lait malt straciatella vanille verveine	12

>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



TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
orange | kougelhopf toasté

...

ŒUF FERMIER D'ALSACE
saumon fumé | crème fraîche | fleur de
caviar

...

SANDRE & ANGUILE FUMÉE
choux fleur | caviar avruga

...

CAILLE « KATSU » & TRUFFE D'ÉTÉ
poireaux crayon | beurre maître d'hôtel

...

MYRTILLES SAUVAGES
crème d'ange au fromage blanc

...

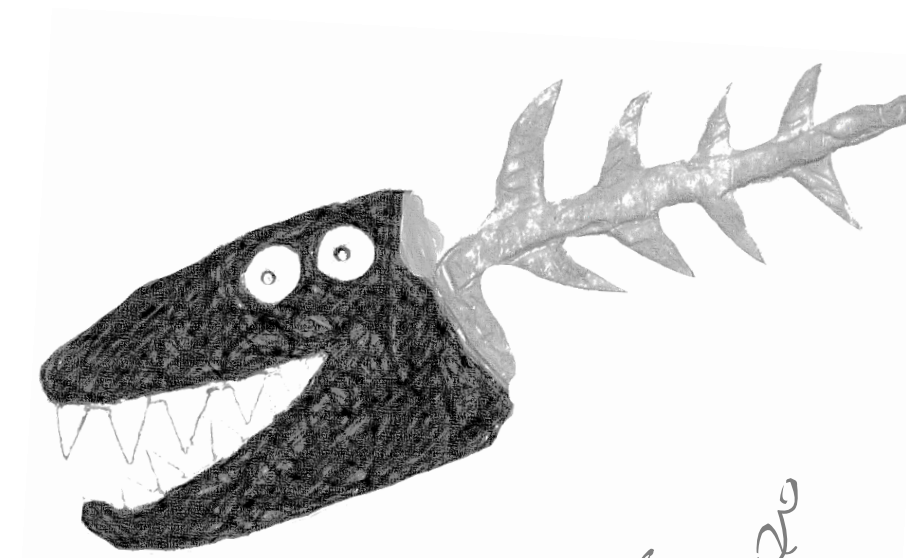
PETITS FOURS

>LE MENU ENFANT 18

ÉMINCÉ DE VOLAILLE
à la crème, spätzle 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



>ETE
2017