

Menu Edouard Teutsch

proposé tous les jours, y compris les jours fériés

entrée + plat : 43 €

plat + dessert : 41 €

entrée + plat + dessert : 48 €

La terrine de canard au foie gras

macédoine de légumes d'hiver, confit d'oignons rouges acidulés

ou

Poulpe et escargots

bouillon de tourin périgourdin, quelques herbes et voile de Marabel

ou

Le laab de truite de Sparsbach

bouillon glacé aux épices d'ailleurs, émulsion sésame coriandre

Le quasi de veau Aveyronnais de la table de Solange grillé et servi rosé

gros gnocchi de bintje, chou farci braisé et jus de veau réduit

ou

Le poisson de l'instant grillé

sur un hybride de petits salés aux lentilles un peu terre/mer
quelques crevettes et légumes de l'instant

ou

Le chevreuil de la chasse locale en deux façons

l'épaule désossée et farcie en cuisson douce, le cuissot en pièce grillé et servi rosé
fine purée de patate douce, chou rouge braisé en condiment
trompettes de la mort et jus poivrade

La sélection de fromages de la Maison Lorho et de Maître Antony (supplément 14 €)

Les fines feuilles d'ananas

infusion légère à la feuille de menthe, crémeux passion et sorbet mangue

ou

L'entremets aux chocolats Xoco lait et noir 80%

feuillantine amande noisette, confit pomme et poire. Sorbet poire

ou

Le coing confit sous une crème légère à la vanille

spéculos et émulsion vanille

ou

Les crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier (supplément 8 €)

zestes d'orange Sicilienne confits, crème glacée à la vanille en gousse

Tout changement dans les menus engendrera un supplément. Boissons non comprises dans les menus

Origine viande : France, Liste des allergènes disponible sur demande

Tarifs 2024 - Prix nets

Menu des jeunes convives (- 12 ans)

proposé tous les jours, y compris les jours fériés

Saumon fumé - Bouchée à la Reine et nouilles - Glace et sorbet

16 €

Les Suggestions

Pour l'apéritif ou en entrée

La planchette de charcuterie de Janes à Marmoutier 14 €

Le foie gras de canard mi-cuit 22 €
chutney pomme, raisin et noix
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 8 €)

En plat

La bouchée à la Reine Royale 32 €
veau, volaille et ris de veau, quenelles aux herbes fraîches, nouilles parmesanes
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 11 €)

Le cœur de ris de veau doré au beurre de Jersey 42 €
Un jus fini au vinaigre doux de Sicile
croustillant de tête, caviar d'aubergine aux cèpes
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 21 €)

La pièce de bœuf Aubrac prise dans le faux-filet ^{250gr} servie bleue voire saignante 40 €
trompettes de la mort, chou rouge braisé, jus périgourdin au foie gras
(en supplément dans le menu Edouard Teutsch + 20 €)

Les tripes de veau de lait 23 €
tagliatelles au parmesan et légumes de l'instant

En plat végétarien, végétan (sans lactose et sans gluten) :

Le massala de légumes au lait de coco 24 €
vinaigrette soja et gingembre,
légumes de l'instant, petite salade de germes et d'herbes