

Restaurant « Le Lertzbach »

Emmanuel Lambelin et son équipe vous proposent ...

Pour commencer

Foie gras de canard des Landes fait maison, poivre et fleur de sel, notre pain à la farine de châtaigne aux figues et raisins	19€
Portion de foie gras en dégustation	15€
Crème légère de courge muscade, poêlée de romaine, pigeonneau fermier « Théo Kieffer » rôti, graines de courge	14€
Mousse de morue, croustillant à la noisette, une écume de munster frais	14.5€
Pâté en croute de gibier et foie gras aux saveurs d'automne	19€
Foie d'oie légèrement fumé puis poêlé, fondue de choux frisé et lentilles, réduction pomme, calvados	19€
Cuisses de grenouilles poêlées, à peine saucées d'un jus corsé, risotto au vieux parmesan et coulis de cresson	23€

Poissons

Pavé d'espadon cuit rosé, galette croustillante, poêlée de figues, mâches et tomate séchée, béarnaise au cumin	18€
Cabillaud « meunière », pommes de terre écrasées au citron, coulis de persil et câpres	19€
Coquilles St-Jacques justes saisies, risotto d'épeautre aux cèpes, une réduction de jus de betterave	22€
Escalope de St Pierre, mijoté de choux, knepfles de courge, poire et lardons, une crème légère aux huitres « fines de claire »	24€
Pièce de lotte rôtie à la graine de moutarde, endives, champignons des bois et vitelotte confits dans un jus safrané	23€

Viandes

Perdreau cuit entier en baeckaoffa aux champignons des bois, pommes de terre et châtaignes à la badiane	19€
Jarret de veau fermier « élevé sous la mère » mijoté en cocotte comme autrefois (2 ou 3 pers.)	23€/pers
Pièce de bœuf « Hereford d'Irlande » grillée, sauce bordelaise, frites de butternut	21€
Noisettes de chevreuil de la chasse locale, sauce aigre-douce au vin rouge et fruits secs, croquettes de potimarron et choux rouge	26€
Carré d'agneau rôti au tandoori, parmentier de pommes de terre aux herbes et à l'huile d'olive	24€

Menu Toque et Tire-bouchon à 67€

Amuse-bouche

*

Pâté en croute de gibier et foie gras aux saveurs d'automne
Verre de Gewurztraminer Réserve Gustave Lorentz 2006

*

Pavé d'espadon cuit rosé, galette croustillante, poêlée de figues,
mâches et tomate séchée, béarnaise au cumin
Verre de Saumur Les Moulins de Turquant Couly-Duteuil 2004

*

Pièce de bœuf « Hereford d'Irlande » grillée, sauce bordelaise, frites de butternut
Verre de Château D'archambeau 2003 Graves

*

Pommes confites façon « Tatin », Mille-shake vanille

Menu Farandole à 58€

(Servi par table complète – nur bei komplettem Tisch)

Quatre plats selon le marché du jour
Fromages Dessert

Poissons et Légumes en Fête 41€

Mousse de morue, croustillant à la noisette, une écume de munster frais

*

Coquilles St-Jacques justes saisies, risotto d'épeautre aux cèpes,
une réduction de jus de betterave

*

Pièce de lotte rôtie à la graine de moutarde, endives,
champignons des bois et vitelotte confits dans un jus safrané

*

Poêlée de fruits exotiques, sabayon à l'armagnac, glace à la vanille