

METS & MENUS



A Picorer pour l'apéritif...

Jambon de sanglier fumé

5 € / pour 2 personnes

Les Entrées

Tomates anciennes

burrata, basilic et eau de tomate & radis

10 €

Presskopf

à l'alsacienne, sauce raifort & fromage blanc

9 €

Œuf mollet

crème de petit pois, émulsion girolles, chips de carotte et jambon cru

10 €

Saumon mariné

crème de poivron, sucrine, tomate & coriandre

12 €

Escargots

purée au jus de laitue, jambon cru et oignon grillé

12 €

Foie gras de canard

condiment pomme & miel et brioche

17 €

Cuisses de grenouilles

tomates concassées, persil, ail et herbes de Provence

15 €

Les Poissons

Langoustines

riz rond, poireaux, émulsion sésame, citron et nori

portion entrée 14 €

portion plat 20 €

Truite du vivier

amandes, citron et pommes fondantes

15 €

Bar

risotto, tomate green zébra, émulsion citron & basilic et Kalamata

19 €

Fricassé de scampis

sauce au safran, champignons et risotto

19 €

Les Plats

Veau "basse température,, girolles, crème d'artichaut, courgette et gratin dauphinois	21 €
Canette semoule, carotte & cardamome, petit pois et jus	19 €
Cochon Ibérique cannelloni végétal, poudre d'olive, bibeleskaes et haricot vert	20 €
Tournedos de bœuf Charolais / sauce morilles +5€ légumes et portion de frites	23 €
Tartare de bœuf (uniquement en semaine) préparé en salle, frites & salade	20 €
Cordon bleu au "Bargkass,, crème de légumes et portion de frites	18 €

La Végétale

Canelloni & ratatouille tomates, poudre d'olive, basilic et bibeleskaes	13 €
--	------

Les Spécialités Alsacienne

Choucroute royale pomme de terre / collet, lard, viennoise d'Alsace et Montbéliarde	15 €
Poulet fermier au riesling sauce au riesling, légumes et spaëtzlés	14 €
Carpes frites « à la semoule » à partir de 2 personnes (les carpes sont servies en semaine et sur réservation le week-end)	15 €

Mets encore...

menu à 3 plats 40 €

menu à 4 plats 48 €

Mise en bouche

Foie gras de canard
condiment pomme & miel et brioche
et / ou

Filet de Bar
Risotto crémeux, tomate green zébra
citron & basilic et Kalamata

Sorbet arrosé

Veau "basse température",
girolles, crème d'artichaut, courgette et gratin dauphinois
ou

Cochon Ibérique
cannelloni végétal, poudre d'olive, bibeleskaes et haricot vert

Fondant au chocolat
fève de Tonka, chantilly caramel et glace vanille
ou

Fraises d'Alsace "Kessler à Soultz"
crème chocolat blanc, meringue & citron
poivre de Timut et glace fraise

Goût d'ici

22 €

Presskopf à l'alsacienne

Poulet fermier
sauce riesling et spaëtzlés

Kougelhof glacé

Saveur

30 €

Saumon mariné
crème de poivron, tomate & coriandre

Canette rôtie
carotte & cardomome, semoule
petit pois

Pêche & abricot
glace safran, tuile à la pistache
crème citron

Junior

9 €

Aiguillettes de dinde panées
crème de légumes et frites
ou

Lieu noir, risotto et légumes

Brownies chocolat et glace vanille



HÔTEL - RESTAURANT - Depuis 1927

HÔTEL RESTAURANT L'AO

Nature et Gastronomie Alsacienne

5 rue Principale
68500 Rimbach Près Guebwiller
T. +33 (0)3 89 76 89 90

contact@hotelaigledor.com
www.hotelaigledor.com

Fermé lundi sauf jours fériés

L'Aigle d'Or, chez Marck depuis 1927

