

# 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](mailto:contact@hotelaigledor.com)  
[www.hotelaigledor.com](http://www.hotelaigledor.com)

*Fermé lundi sauf jours fériés*

L'Aigle d'Or, chez Marck depuis 1927

