

# METS & MENUS



## A Picorer pour l'apéritif...

Jambon de sanglier fumé

5 € / pour 2 personnes

## Les Entrées

**Betteraves**

avocat, carottes, pulpe de betterave et vinaigrette carotte

8 €

**Presskopf**

à l'alsacienne, sauce raifort & fromage blanc

9 €

**Œuf mollet**

panais & cèpes, émulsion oignon grillé

11 €

**Maquereau grillé**

fenouil, crème de riz, radis read meat et citron caviar

12 €

**Escargots**

purée au jus de laitue, jambon cru et oignon grillé

12 €

**Foie gras de canard**

figues & noix et brioche

17 €

**Cuisses de grenouilles**

tomates concassées, persil, ail et herbes de Provence

15 €

## Les Poissons

**Saint-Jacques**

risotto, émulsion curry, coco & choux fleur et poireau

portion entrée 14 €

portion plat 20 €

**Truite du vivier**

amandes, citron et pommes fondantes

15 €

**Bar**

riz grillé, carotte & yuzu, parfum iodé et salicorne

19 €

**Fricassé de scampis**

sauce au safran, champignons et risotto

19 €

## Les Plats

<b>Veau "basse température,</b> hardeapfelpflutta, chou fleur rôti, crème et graine de courges	21 €
<b>Canette</b> légumes racines, spaëtzlés et jus de betterave	19 €
<b>Tournedos de bœuf Charolais / sauce morilles +5€</b> légumes et portion de frites	23 €
<b>Tartare de bœuf (uniquement en semaine)</b> préparé en salle, frites & salade	20 €
<b>Cordon bleu au "Bargkass,,</b> crème de légumes et portion de frites	18 €
<b>Végétale / chou &amp; carotte</b> hardeapfelpflutta, crème coco / chou fleur et émulsion curry	13 €

## Le Gibier

<b>Civet de Gibier</b> légumes et spaëtzlés	15 €
<b>Chevreuril</b> chou carotte & noisettes, sauce aux airelles et spaëtzlés	20 €

## Les Spécialités Alsacienne

<b>Choucroute royale</b> pomme de terre / collet, lard, viennoise d'Alsace et Montbéliarde	15 €
<b>Poulet fermier au riesling</b> sauce au riesling, légumes et spaëtzlés	14 €
<b>Carpes frites « à la semoule » à partir de 2 personnes</b> (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  
figues & noix et brioche  
et / ou

Saint-Jacques  
risotto, émulsion curry, coco & choux fleur et poireau

---

Sorbet arrosé

---

Veau "basse température,,  
hardeapfelflutta, choux fleur rôti, crème et graine de courges  
ou

Chevreuil  
choux carotte & noisettes, sauce aux airelles et spaëtzlés

---

Fondant au chocolat  
fève de Tonka, chantilly caramel et glace vanille  
ou  
Coing & courges  
crème butternut vanille, financier, châtaigne, glace vanille

## Goût d'ici

22 €

Presskopf à l'alsacienne

---

Civet de gibier et spaëtzlés

---

Kougelhof glacé

## Saveur

30 €

Maquereau grillé

fenouil, crème de riz, radis read meat

citron caviar

---

Canette

légumes racines, spaëtzlés et jus de betterave

---

Figues

crème citron & menthe, amande  
chantilly fleur d'oranger, glace au miel

## 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

