

METS & MENUS



A Picorer pour l'apéritif...

Jambon de sanglier fumé

5 € / pour 2 personnes

Les Entrées

Ravioles

olives & tomate confite, basilic et crémeux petit pois

11 €

Presskopf

à l'alsacienne, sauce raifort & fromage blanc

9 €

Tartare de thon

tomates & sésame, coriandre, gingembre, avocat et chips de focaccia

13 €

Foie gras de canard

cerise & betterave et brioche

17 €

Cuisses de grenouilles

tomates concassées, persil, ail et herbes de Provence

15 €

Les Poissons

Langoustines

crème carotte miso, riz grillé, pak choï et émulsion soja & gingembre

portion entrée 16 €

portion plat 22 €

Cabillaud

risotto, coco citronnelle, fève, carotte coriandre et gel citron

19 €

Truite du vivier

filet de truite, amandes, citron et pommes fondantes

15 €

Les Viandes

Veau "basse température,, petits pois, girolles, purée sarriette et chips d'artichaut	21 €
Cochon Ibérique oignon grillé, courgette, chorizo ibérique, condiment maïs cajun et quinoa bio du Berry	20 €
Chevreuil du Vallon Choux fleur & noisettes, romanesco, jus à la betterave et spaëtzlés	19 €
Quinoa bio & courgettes Coco citronnelle, carotte coriandre et citron	15 €

Les Intemporels

Tournedos de bœuf Charolais / sauce morilles +5€ légumes et portion de frites	23 €
Tartare de bœuf (uniquement en semaine) frites & salade	20 €
Cordon bleu au "Bargkass bio,, légumes & frites	18 €
Poulet au Riesling légumes & spaëtzlés	15 €

Les Douceurs

Abricot panna cotta menthe/ vanille/ chantilly brioche/ chips brioche	7 €
Pêche crème citron jasmin/ chantilly lait d'amande/ sorbet peche/ sablé breton	7 €
Fraises compoté de rhubarbe/ glace miel/ chantilly sureau/ tuile nid d'abeille	7 €
Fondant au chocolat fève de Tonka, chantilly caramel et glace vanille	7.80 €
Kougelhopf glacé Glace vanille-kirsch-caramel / raisins	6 €
Coupe des Vosges sorbet framboise / fruits rouges au sirop / chantilly	6.50 €
Vacherin glacé meringue / Sorbets / chantilly	6.50 €
Café gourmand Petits plaisirs sucrés / café ou boisson chaude	7 €

Mets encore...

menu à 3 plats 40 €

menu à 4 plats 48 €

Mise en bouche

Foie gras de canard
cerise & betterave et brioche
et / ou

Langoustines
crème carotte miso, riz grillé, pak choï et émulsion soja & gingembre

Sorbet arrosé

Veau "basse température,,
petits pois, girolles, purée sarriette et chips d'artichaut
ou

Cochon Ibérique
oignon grillé, courgette, chorizo ibérique, condiment maïs cajun et
quinoa

Fondant au chocolat
fève de Tonka, chantilly caramel et glace vanille
ou
Fraises d'Alsace "Kessler à Soultz"
compotée de rhubarbe, glace miel, chantilly sureau et tuile nid d'abeille

Goût d'ici

24 €

Presskopf à l'alsacienne

Poulet fermier
sauce riesling et spaëtzlés

Kougelhof glacé

Saveur

32 €

Ravioles
olives & tomate confite, basilic
crémeux petit pois

Cabillaud
risotto, coco citronnelle, fève
carotte coriandre et gel citron

Pêche
jasmin, chantilly lait d'amande sorbet
pêche et biscuit sablé

Junior

10 €

Aiguillettes de dinde panées
crème de légumes et frites

ou

Cabillaud, 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

