

Nature et Gastronomie Alsacienne



# RESTAURANT MENU



[hotelaigledor.com](http://hotelaigledor.com)

# La carte

## Les Entrées/Starters/Vorspeisen

Œuf mollet, purée aux cèpes, topinambour et émulsion aux herbes <i>Soft-boiled egg, cep puree, Jerusalem artichoke and herbal emulsion</i> <i>Weich gekochtes Ei, Cep-Püree, Topinambur und Kräutereulsion</i>	12 €
Presskopf à l'alsacienne, sauce raifort & fromage blanc <i>Local specialty terrine and horseradish sauce</i> <i>Elsasser presskopf und Meerrettichsauce</i>	9 €
Truite saumonée en gravlax maki végétal, citron caviar, miso, radis, avocat et sésame <i>Salmon trout, vegetable maki, lemon caviar, miso, radish, avocado and sesame</i> <i>Lachsforelle, Gemüse-maki, Zitronenkaviar, Miso, Rettich, Avocado und Sesam</i>	13 €
Foie gras de canard, betterave & pistache et brioche <i>Duck Foie Gras, beetroot &amp; pistachio and brioche</i> <i>Enten Foie Gras hausgemacht, Rote Bete &amp; Pistazie und Brioche</i>	17 €
Cuisses de grenouilles, tomates concassées, ail et herbes de Provence <i>Frog legs, tomatoes, parsley, garlic and Provence herbes</i> <i>Froschschenkel, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Kräuter der Provence</i>	16 €

## Les Poissons/Fish/Fish

	portion entrée	17 €
Saint-Jacques bergamote, crème de carotte, poireaux, hollandaise et riz rond <i>Scallops, bergamot, carrot cream, leeks, hollandaise and rice</i> <i>Jakobsmuscheln, Bergamotte, Karottencreme, Lauch, Hollandaise und Reis</i>	portion plat	23 €
Daurade, risotto coco/citron, émulsion aux jus de coques, huile combawa <i>Sea bream, coconut/lemon risotto, shell juice emulsion, combawa oil</i> <i>Dorade, Kokos-/Zitronenrisotto, Schalen-saftemulsion, Kammawaöl</i>		20€
Truite du vivier aux amandes, citron et pommes fondantes <i>Trout with almond and potatoes</i> <i>Forelle Filet mit Mandeln und Kartoffeln</i>		15 €

## Les Viandes / Meats / Fleisch

- Veau "basse température,,  
hardeapfelpflutta, noisettes, courge, champignons & café et jus à la carotte** 22 €  
*Veal, hardeapfelpflutta, hazelnuts, squash, mushrooms & coffee and carrot juice  
Kalb, Hardeapfelpflutta, Haselnüsse, Kürbis, Pilze & Kaffee und Karottensaft*
- Poitrine de Canette** 20 €  
**sauce miel soja, wok de légumes & quinoa, cacahuète et coriandre**  
*Duck breast, soy honey sauce, vegetable wok & quinoa, peanut and coriander  
Entebrust, Sojahonigsauce, Gemüsewok & Quinoa, Erdnuss und Koriander*
- Chevreuil du Vallon** 21 €  
**butternut&genièvre, châtaignes, choux de Bruxelles, sauce aux airelles et spaëtzlés**  
*Roe, butternut&juniper, chestnuts, Brussels sprouts, lingonberries sauce and spaëtzlé  
Reh, Butternuss&Wacholder, Kastanien, Rosenkohl, Preiselbeeren sauce und Spaëtzlés*
- Végétale & quinoa bio** 15 €  
**wok de légumes, quinoa, cacahuète, coriandre et émulsion aux herbes**  
*Organic quinoa & wok of vegetables, peanut, coriander and herbal emulsion  
Bio-Quinoa & Wok aus Gemüse, Erdnüssen, Koriander und Kräuteremulsion*

## Les Intemporels / The Timeless / Die Zeitlose

- Tournedos de bœuf Charolais / sauce morilles +5€** 25 €  
*Beef sirloin / morel sauce + 5€ / served with French Fries and vegetables  
Rinderfilet / Morchel Sauce + 5€, / mit Pommes und Gemüse*
- Tartare de bœuf (uniquement en semaine)** 22 €  
*Beef tartar (only served in the week) / French Fries and Salad  
Rindertartar (nur in die Woche) / Pommes und Salade*
- Cordon bleu au "Bargkass,,** 19 €  
*Poultry cordon bleu with local cheese / served with French Fries and vegetables  
Geflügel « cordon bleu » mit Bargkass / mit Pommes und Gemüse*
- Civet de Gibier, légumes et spaëtzlés** 16 €  
*Wildschweinragout, Gemüse und Spätzlés  
Game stew, vegetables and spaëtzlés*

# Mets encore...

Menu à 3 plats 40 €

Menu à 4 plats 48 €

## Mise en bouche

.....

**Foie gras de canard,  
betterave & pistache et brioche**

*Duck Foie Gras, beetroot & pistachio and brioche  
Enten Foie Gras hausgemacht, Rote Bete & Pistazie und Brioche*

Et / ou

**Saint-Jacques**

**bergamote, crème de carotte, poireaux, hollandaise et riz rond**

*Scallops, bergamot, carrot cream, leeks, hollandaise and rice  
Jakobsmuscheln, Bergamotte, Karottencreme, Lauch, Hollandaise und Reis*

.....

## Sorbet arrosé

.....

**Veau "basse température,,  
hardeapfelpflutta, noisettes, courge, champignons & café et jus à la carotte**  
*Veal, hardeapfelpflutta, hazelnuts, squash, mushrooms & coffee and carrot juice  
Kalb, Hardeapfelpflutta, Haselnüsse, Kürbis, Pilze & Kaffee und Karottensaft*

ou

**Poitrine de Canette**

**sauce miel soja, wok de légumes & quinoa, cacahuète et coriandre**

*Duck breast, soy honey sauce, vegetable wok & quinoa, peanut and coriander  
Entebrust, Sojahonigsauce, Gemüsewok & Quinoa, Erdnuss und Koriander*

.....

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

*Chocolate Coulant tonka bean  
Schokoladen Coulant Tonkabohne*

ou

**Agrumes**

**yuzu, gingembre confit, clémentine, pomelos, meringue et sorbet kalamansi**

*Citrus fruits, yuzu, candied ginger, clementine, pomelos, meringue and kalamansi sorbet  
Zitrusfrüchte, Yuzu, kandierter Ingwer, Clementine, Pomelos, Baiser und Kalamansi*

## Junior 10 €

Aiguillettes de dinde panées  
crème de légumes et frites

*Breaded Turkey Aiguillettes  
vegetable cream and french fries  
Panierte Truthahn-Aiguillettes  
Gemüsecreme und Pommes Frites*

OU

Daurade, risotto et légumes

*Sea bream, risotto & vegetables  
Dorade, Risotto & Gemüse*

.....

Brownies chocolat et glace vanille

*Chocolate brownies and vanilla ice cream  
Schokoladen-Brownies und Vanilleeis*

## Goût d'ici 24 €

Presskopf à l'alsacienne

*Local specialty terrine and horseradish  
Elsasser presskopf und Meerrettichsauce*

.....

Civet de Gibier, légumes et spaëtzlés

*Wildschweinragout, Gemüse und Spätzlés  
Game stew, vegetables and spaëtzlés*

.....

Kougelhof glacé

*Vanilla-kirsch-caramel Ice / grapes  
Vanille-Karamell-Kirsch Eis / Rosinen*

## Saveur 32 €

Truite saumonée en gravlax  
citron caviar, maki végétal, radis & sésame

*Salmon trout, vegetable maki, lemon caviar, miso, radish,  
avocado and sesame*

*Lachsforelle, Gemüse-maki, Zitronenkaviar, Miso, Rettich,  
Avocado und Sesam*

.....

Daurade

risotto coco & citron confit, pak choi  
émulsion aux jus de coques et huile de combawa

*Sea bream, coconut/lemon risotto, shell juice, combawa oil*

*Dorade, Kokos-/Zitronenrisotto, Schalensaftemulsion*

.....

Poire

mousse chocolat, panais & vanille, chantilly au foin

*Pear, chocolate mousse, parsnips & vanilla,  
hay whipped cream*

*Birne, Schokoladenmousse, Pastinaken & Vanille,  
Heuschlagsahne*





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

