

Nature et Gastronomie Alsacienne



RESTAURANT MENU



hotelaigledor.com

Carte mets & menus

Les Entrées/Starters/Vorspeisen

Œuf parfait , Purée de cèpes, lard de Colonnata, écume aux herbes, oignons confit	15 €
<i>Egg « parfait », Mashed ceps, Colonnata bacon, herbs foam, onions</i> <i>Ei « parfait », Steinpilzpurée, Colonnata-Speck, Kräuterschaum, Zwiebeln</i>	
Presskopf à l'alsacienne , sauce raifort & fromage blanc	9 €
<i>Local specialty terrine and horseradish sauce</i> <i>Elsasser presskopf und Meerrettichsauce</i>	
Truite saumonée en gravlax	13 €
fromage blanc aneth & raifort, radis noir, betterave, guacamole, focaccia citron <i>Salmon trout, vegetable maki, lemon caviar, miso, radish, avocado and sesame</i> <i>Lachsforelle, Quark mit Dill & Meerrettich, Rettich, Rüben, Guacamole, Zitronen-Focaccia</i>	
Foie gras de canard , Coing & gelée au cidre et brioche	18 €
<i>Duck Foie Gras, quince & cider jelly and brioche</i> <i>Enten Foie Gras hausgemacht, Quitte & Apfelweingelee und Brioche</i>	
Cuisses de grenouilles ,	portion entrée 16 €
tomates concassées, ail et herbes de Provence	portion plat 23 €
<i>Frog legs, tomatoes, parsley, garlic and Provence herbes</i> <i>Froschschenkel, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Kräuter der Provence</i>	

Les Poissons/Fish/Fish

Saint-Jacques	portion entrée 17 €
Courge riz rond, poireau, émulsion soja & gingembre	portion plat 24 €
<i>Scallops, squash, rice, leek, soy & ginger emulsion</i> <i>Seebarsch Kürbis, Risotto, Erbsen, Confit-Tomaten, Oliven-Basilikum-Emulsion</i>	
Ombre chevalier	21€
Pak-choï, chou fleur risotto curry, citron caviar, émulsion basilic thaï & coriandre <i>Char, Pak-Choi, coliflower, curry risotto, caviar lemon, basil thaï & coriander emulsion</i> <i>Saibling fisch, Pak-Choi, blumenkohl, curry-risotto, Zitronenkaviar, Thaï basilikum & Koriander</i>	
Truite du vivier aux amandes , citron et pommes fondantes	16 €
<i>Trout with almond and potatoes</i> <i>Forelle Filet mit Mandeln und Kartoffeln</i>	

Les Viandes / Meats / Fleisch

Veau "basse température,, 22 €
hardeapfelflutta, carotte & noisette, brocoli rôti, jus à la courge
Veal, hardeapfelflutta,, carrot & hazelnut, roasted broccoli, squash sauce
Kalb, hardeapfelflutta, Karrotte & Heselnuss, gerösteter Broccoli, Kürbissauce

Chevreuil 21 €
Topinambour, chou de Bruxelles, châtaignes, girolles et spaëtzlés
Roe, Jerusalem Artichoke, Brussels sprouts, chestnuts, chanterelles and spaëtzlés
Ree, Topinambur, Rosenkohl, Kastanien, Pfifferlinge und spaëtzlés

Canette 22 €
Condiment dattes-citron-sésame, semoule, carotte, coriandre, citron confit & cumin
Duck, dates-lemon-sesam, semolina, carrot, coriander, candied lemon & cumin
Ente, dattel-Zitrone-Sesam, Griess, Karotte, Koriander, Zitrone & Kummel

Végétale 15 €
Falafels, Condiment dattes-citron-sésame, semoule, carotte, coriandre, citron confit & cumin
Falafels, dates-lemon-sesam, semolina, carrot, coriander, candied lemon & cumin
Falafels, dattel-Zitrone-Sesam, Griess, Karotte, Koriander, Zitrone & Kummel

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

Mets encore...

Menu à 3 plats 42 €

Menu à 4 plats 50 €

Mise en bouche

.....

Saint-Jacques

Courge riz rond, poireau, émulsion soja & gingembre

Scallops,, squash, rice, leek, soy & ginger emulsion

Seebarsch, Kürbis, Risotto, Erbsen, Confit-Tomaten, Oliven-Basilikum-Emulsion

et / ou

Œuf parfait

Purée de cèpes, lard de Colonnata, écume aux herbes, oignons confit

Egg « parfait », Mashed ceps, Colonnata bacon, herbs foam, onions

Ei « parfait », Steinpilzpüree, Colonnata-Speck, Kräuterschaum, Zwiebeln

.....

Sorbet arrosé

.....

Veau "basse température,,

hardeapfelflutta, carotte & noisette, brocoli rôti, jus à la courge

Veal, hardeapfelflutta,, carrot & hazelnut, roasted broccoli, squash sauce

Kalb, hardeapfelflutta, Karrotte & Heselnuss, gerösteter Broccoli, Kürbissauce

ou

Canette

Condiment dattes-citron-sésame, semoule, carotte, coriandre, citron confit & cumin

Duck, dates-lemon-sesam, semolina, carrot, coriander, candied lemon & cumin

Ente, dattel-Zitrone-Sesam, Griess, Karotte, Koriander, Zitrone & Kummel

.....

Fondant au chocolat fève de Tonka,

chantilly et glace vanille

Chocolate Coulant tonka bean

Schokoladen Coulant Tonkabohne

ou

Coing

Pâte de coing, financier vanille, glace yaourt, châtaigne, tuile, meringue

Quince, vanilla cake, yogurt Ice cream, chestnut, meringue

Quitte, vanilinkuchen, Joghurt Eis, Kastanien, baiser



Saveur 34 €

Truite saumonée en gravlax

fromage blanc aneth & raifort, radis noir, betterave, guacamole, focaccia citron

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

Lachsforelle, Quark mit Dill & Meerrettich, Rettich, Rüben, Guacamole, Zitronen-Focaccia

.....

Omble chevalier

Pak-choï, choux fleur risotto curry, citron caviar, émulsion basilic thaï & coriandre

Char, Pak-Choi, coliflower, curry risotto, caviar lemon, basil thai & coriander emulsion

Saibling fisch, Pak-Choi, blumenkohl, curry-risotto, Zitronenkaviar, basilikum & Koriander

.....

Pomme caramel

Sauce pomme caramel, crème vanille, crêpes dentelles

Appel caramel, caramel sauce, vanilla cream, crispy crepes

Apfel Karamel, Karamel sauce, Vanillecreme, Crepes Dentelles

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

omble chevalier, risotto et légumes

Char, risotto & vegetables

Saibling fisch, Risotto & Gemüse

.....

Brownies chocolat et glace vanille

Chocolate brownies and vanilla ice cream

Schokoladen-Brownies und Vanilleeis



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

