

Nature et Gastronomie Alsacienne



RESTAURANT MENU



hotelaigledor.com

Carte Mets & Menus

Les Entrées/Starters/Vorspeisen

Ravioles de Bœuf Crème de courge, noisettes et sauce aux cèpes	14 €
<i>Beef Ravioli with squash cream, hazelnuts and ceps sauce</i>	
<i>Rinderravioli mit Kürbiscreme, Haselnüssen und Steinpilzsauce</i>	
Tartare de thon coriandre, sésame, gingembre, sauce soja, avocat & sucrose	15 €
<i>Tuna tartare, coriander, sesame, ginger, avocado and soya sauce</i>	
<i>Thunfisch-Tartar, Koriander, Sesam, Ingwer, Avocado und soja Soße</i>	
Presskopf à l'alsacienne, sauce raifort & fromage blanc	10 €
<i>Local specialty terrine and horseradish sauce</i>	
<i>Elsasser presskopf und Meerrettichsauce</i>	
Foie gras de canard, figue & pistache et brioche	18 €
<i>Duck Foie Gras, fig & pistachio and brioche</i>	
<i>Enten Foie Gras hausgemacht, Feige & Pistazien und Brioche</i>	
Cuisses de grenouilles	portion entrée 16 €
tomates concassées, ail et herbes de Provence	portion plat 24 €
<i>Frog legs, tomatoes, parsley, garlic and Provence herbes</i>	
<i>Froschschenkel, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Kräuter der Provence</i>	

Les Poissons/Fish/Fish

Langoustines	portion entrée 17 €
riz rond, chou pakchoï, émulsion coco citronnelle, citron vert et basilic thaï	portion plat 24 €
<i>Langoustine, round rice, pakchoï cabbage, lemongrass coconut emulsion, lime and basil</i>	
<i>Langustine, runder Reis, Pakchoi-Kohl, Zitronengras-Kokos-Emulsion, Limette und Basilikum</i>	
Cabillaud	23 €
caviar d'aubergine, courgette, émulsion menthe & citron, poivron et citron confit	
<i>Cod, eggplant caviar, zucchini, mint & lemon emulsion, bell pepper and candied lemon</i>	
<i>Kabeljau, Auberginenkaviar, Zucchini, Minze-Zitronen-Emulsion, Paprika und kandierte Zitrone</i>	
Truite 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,,	23 €
Brocolis, panais, girolles, purée au poivre de Madagascar <i>Veal, Broccoli, parsnip, chanterelles, Madagascan pepper puree</i> <i>Kalb, Brokkoli, Pastinaken, Pfifferlinge, madagassisches Pfefferpüree</i>	
Canette	21 €
crème de courgette & coriandre, semoule, ratatouille, fromage blanc & menthe <i>Duckfilet, Zucchini & coriander cream, semolina, ratatouille, cottage cheese & mint</i> <i>Entebrust, Zucchini & Koriander Creme, Grieß, Ratatouille, Hüttenkäse & Minze</i>	
Chevreuril	25 €
crème de carotte & moutarde à l'ancienne, choux de Bruxelles, oignons grelots, condiment betterave et spaëtzlés <i>Roe, carrot cream and whole-grain mustard, Brussels sprouts, pearl onions, beet condiment and spaëtzlé</i> <i>Ree, Karottencreme und Vollkornsenf, Rosenkohl, Perlwiebeln, Rübengewürz und Spätzlé</i>	
Végétale	
ratatouille, caviar d'aubergine, semoule, fromage blanc, citron confit, émulsion menthe&citron	16 €
<i>Ratatouille, eggplant caviar, semolia, cottage cheese, candied lemon, mint & lemon</i> <i>Ratatouille, Auberginenkaviar, Grieß, Hüttenkäse,, kandierte Zitrone, Minze-Zitronen-Emulsion</i>	

Les Intemporels / The Timeless / Die Zeitlose

Filet de bœuf Charolais / sauce morilles +5€	26 €
<i>Beef sirloin / morel sauce + 5€ / served with French Fries and vegetables</i> <i>Rinderfilet / Morchel Sauce + 5€, / mit Pommes und Gemüse</i>	
Tartare de bœuf (uniquement en semaine) frites et légumes	22 €
<i>Beef tartar (only served in the week) / French Fries and Salad</i> <i>Rindertartar (nur in die Woche) / Pommes und Salade</i>	
Cordon bleu de volaille au "Bargkass, Ferme du Kohlschlag,,	19 €
<i>Poultry cordon bleu with local cheese / served with French Fries and vegetables</i> <i>Geflügel « cordon bleu » mit Bargkass / mit Pommes und Gemüse</i>	

Mets encore...

Menu à 3 plats 42 €

Menu à 4 plats 50 €

Mise en bouche

.....

Ravioles de Bœuf

Crème de courge, noisettes et sauce aux cèpes

Beef Ravioli with squash cream, hazelnuts and ceps sauce

Rinderravioli mit Kürbiscrème, Haselnüssen und Steinpilzsauce

et / ou

Langoustines

riz rond, chou pakchoï, émulsion coco citronnelle, citron vert et basilic thaï

Langoustine, round rice, pakchoï cabbage, lemongrass coconut emulsion and lime and basil

Langustine, runder Reis, Pakchoi-Kohl, Zitronengras-Kokos-Emulsion und Limette und Basilikum

.....

Veau "basse température,,

Brocolis, panais, girolles, purée au poivre de Madagascar

Veal, Broccoli, parsnip, chanterelles, Madagascan pepper puree

Kalb, Brokkoli, Pastinaken, Pfifferlinge, madagassisches Pfefferpüree

Ou

Chevreuil

crème de carotte & moutarde à l'ancienne, choux de Bruxelles, oignons grelots,

condiment betterave et spaëtzlés

Roe, carrot cream and whole-grain mustard, Brussels sprouts, pearl onions, beet

condiment and spaëtzlé

Ree, Karottencreme und Vollkornsenf, Rosenkohl, Perlwiebeln, Rübegewürz und Spätzlé

.....

Fondant au chocolat fève de Tonka

chantilly et glace vanille

Chocolate Coulant tonka bean

Schokoladen Coulant Tonkabohne

ou

Coing

tuile cacao, glace yaourt, chantilly sarrasin

Quince cocoa tile, yogurt ice cream, buckwheat whipped cream Pfirsich-Aprikose,

Quitte Kakaoriegel, Joghurteis, Buchweizenschlagsahne

Saveur 34 €

Tartare de thon

coriandre, sésame, gingembre, sauce soja, avocat & sucrine

Tuna tartare, coriander, sesame, ginger, avocado and soya sauce

Thunfisch-Tartar, Koriander, Sesam, Ingwer, Avocado und soja Soße

.....

Cabillaud

caviar d'aubergine, courgette, émulsion menthe & citron, poivron et citron confit

Cod, eggplant caviar, zucchini, mint & lemon emulsion, bell pepper and candied lemon

Kabeljau, Auberginenkaviar, Zucchini, Minze-Zitronen-Emulsion, Paprika und kandierte Zitrone

.....

Brioche façon pain perdu

pomme, glace vanille, caramel au beurre salé

French toast style brioche apple, vanilla ice cream, salted butter caramel Brioche im

French-Toast-Stil Apfel, Vanilleeis, gesalzenes Butterkaramell

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

Filet de lieu, riz et légumes

Fillet of pollock, rice and vegetables

Seelachsfilet, Reis und 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

