

## ENTREES

### Bouillon thaï et ravioles de gambas pour 2 personnes 34,00 €

**Préparation** Verser le contenu de la verrine de bouillon dans une casserole et porter à ébullition. Chauffer la garniture soit au four à 140°C pendant 12 minutes (sans le couvercle) ou au micro-onde pendant 4 minutes à puissance moyenne (avec le couvercle). Pour le service, disposer les ravioles et la garniture chaudes dans des assiettes creuses ou des bols bien chauds et verser le bouillon par-dessus.

**Conseil** Astuce : ajouter un peu de coriandre fraîche ciselée.

**Les vins** Pinot blanc, Riesling Grand Cru, Pouilly Fumé, Sancerre, Chablis

**Comment**

---

### Ceviche de saumon et daurade à la mangue 26,00 €

**Préparation** Sortir le plat du réfrigérateur 15 minutes avant le service. Enlever le couvercle et nettoyer le bord de la verrine avec du papier absorbant car la pression du couvercle aura peut être fait remonter un peu de jus.

**Conseil** Servir accompagné de pain grillé

**Les vins** Bourgogne blanc, Sancerre blanc

**Comment** Dans une verrine individuelle

---

### FG canard EN BLOC SOUS VIDE (200g) 54,00 €

**Préparation** A l'aide d'un couteau fin, trempé dans de l'eau chaude, découper le nombre de tranches souhaitées dans le bloc.

**Conseil** Servir accompagné de pain de campagne grillé ou de brioche grillée, d'un chutney et de gelée.

**Les vins** Pinot Gris Grand Cru, Sauterne, Gewurztraminer

**Comment** en bloc sous vide

---

### FG de canard EN TRANCHE 70G 28,00 €

**Préparation** Sortir votre plat du réfrigérateur environ 15 minutes avant dégustation.

**Conseil** Servir accompagné de pain de campagne grillé ou de brioche grillée, d'un chutney et de gelée.

**Les vins** Pinot Gris Grand Cru, Sauterne, Gewurztraminer

**Comment** prêt à servir, en vaisselle individuelle

---

### Homard et tourteau à la Parisienne 39,00 €

**Préparation** Sortir le plat du réfrigérateur 15 minutes avant le service. Enlever le couvercle et nettoyer le bord de la verrine avec du papier absorbant car la pression du couvercle aura peut être fait remonter un peu de jus.

**Conseil** Servir accompagné de la crème fleurette au caviar de poisson.

**Les vins** Pouilly-Fumé, Sancerre, Riesling Grand Cru, Mâcon  
Pinot blanc, Chablis

**Comment** Dans une verrine individuelle

---

### Presskopf (350g) 21,00 €

**Préparation** Sortir le presskopf de sa verrine à l'aide d'un couteau en l'insérant tout autour. Découper le nombre de tranches souhaitées.

**Conseil** Servir avec la sauce gribiche, une salade de saison, des pickles de légumes ou sur des toasts.

**Les vins** Mâcon  
Pinot blanc, Riesling Grand Cru, Pouilly Fumé, Sancerre, Chablis

**Comment** en bocal de verre de 300g

---

## VEGE "Bouchée à la Duchesse"

31,00 €

- Préparation** Une heure avant le service, sortir le plat du réfrigérateur.  
Chauffer au bain marie le sachet directement dans de l'eau frémissante pendant au moins 15 minutes, l'eau ne doit pas bouillir (80°). Passer les légumes dans la barquette au micro-onde pendant 3 minutes  
Couper les sachets à l'aide de ciseaux, verser le contenu du sachet dans une casserole et porter à ébullition pendant 15 secondes. Ajouter un peu de crème, lait ou lait végétal si la sauce est trop épaisse  
Passer au préalable les croûtes au four 5 minutes à 160° "chaleur tournante".  
Servir sur des assiettes chaudes. Garnir les assiettes avec les croûtes et verser les légumes et la sauce dans les croûtes
- Conseil** A déguster tel quel ou accompagnée de nouilles à l'alsacienne ou de spaetzles.  
Facultatif : verser quelques gouttes de jus de citron et fines herbes hachées dans la sauce.
- Les vins** Condrieu, Vouvray sec, Pinot Noir, Riesling Grand Cru, Santenay 1er Cru, Puligny-Montrachet
- Comment** en sachet sous vide, sauce à part et croûte à part
- 

## POISSONS

### Blanquette de lotte et gambas au lait de coco

36,00 €

- Préparation** Sortir le plat 1 heure avant le service,  
Mettre le poisson avec ses légumes dans un plat et le passer au four (sans couvercle) à 140°C pendant 12 minutes (ou passer la barquette avec le couvercle au micro-onde pendant 4 minutes à moyenne puissance)  
Faire bouillir la sauce. Dresser le poisson dans des assiettes creuses chaudes, verser la sauce bouillante et parsemer de coriandre fraîche (facultatif)
- Conseil**
- Les vins** Gewurztraminer sec, Côtes du Rhone blanc, Jurançon sec, Pinot gris, Viognier, Condrieu
- Comment** en barquette
- 

### Truite saumonée de Sparsbach

32,00 €

- Préparation** Sortir le plat 1 heure avant le service,  
Mettre le poisson avec ses légumes dans un plat et le passer au four (sans couvercle) à 140°C pendant 12 minutes (ou passer la barquette avec le couvercle au micro-onde pendant 4 minutes à moyenne puissance)  
Faire bouillir la sauce. Dresser la truite et les légumes à l'aide d'une spatule sur des assiettes plates chaudes. Verser la sauce autour et parsemer de ciboulette hâchée (facultatif)
- Conseil**
- Les vins** Riesling, vin blanc de la Loire, champagne, Crémant
- Comment** en barquette
- 

## VIANDES

### Bouchée à la reine de l'arrière Grand-Père Paul Wagner

37,00 €

- Préparation** Chauffer le sachet directement dans de l'eau frémissante pendant au moins 15 minutes, l'eau ne doit pas pas bouillir (80°).  
Porter la sauce à ébullition dans une grande casserole.  
Couper les sachets à l'aide de ciseaux, puis égoutter la viande dans une passoire.  
Verser la viande dans la sauce, porter à ébullition pendant 15 secondes.  
Passer les croûtes au four pendant 5 minutes à 160° chaleur tournante.
- Conseil** A déguster tel quel ou accompagnée de nouilles à l'alsacienne ou de spaetzles.  
Facultatif : verser quelques gouttes de jus de citron et fines herbes hachées dans la sauce.
- Les vins** Riesling Grand Cru, Santenay 1er Cru, Meursault, Corton-Charlemagne, Puligny-Montrachet, Champagne, Crémant
- Comment** en sacs sous vide, sauce à part et croûte à part
- 

### Civet de venaison d'alsace façon grand-mère

29,00 €

- Préparation** Chauffer le sachet directement dans l'eau frémissante pendant 15 minutes. Couper le sachet à l'aide d'un ciseau, verser dans une casserole, porter à ébullition puis dresser dans des assiettes creuses. Parsemer avec du persil et accompagner de nouilles ou spaetzles (facultatif)
- Conseil**
- Les vins** Grands Bourgogne, Grands Bordeaux, Cahors, Côte de Provence rouge, Faugères, Madinan, Grandes Syrah
- Comment** En sac sous vide
-

---

## ENFANT Blanquette de volaille aux champignons

15,00 €

**Préparation** Une heure avant le service, sortir le plat du réfrigérateur.  
Chauffer le sachet directement dans de l'eau frémissante pendant au moins 15 minutes, l'eau ne doit pas bouillir (80°).  
Ouvrir le sachet puis porter le contenu à ébullition dans une casserole en remuant avant de le verser dans une assiette.

**Conseil** Servir sur assiette préalablement chauffée, accompagné de spaetzles

**Les vins**

**Comment** en sachet sous vide, prêt à servir

---

## Filet de bœuf Wellington pour 4 pers

140,00 €

**Préparation** Une heure avant, sortir la boîte du réfrigérateur. Chauffer le four à 180° chaleur tournante. Enfourner pendant 45 à 50 minutes selon la cuisson souhaitée. Laisser reposer pendant 10 minutes, chauffer la sauce à part. Trancher le Wellington et dresser dans des assiettes bien chaudes, napper de sauce.

**Conseil** Accompagnée de croquettes de légumes, spaetzles, tartelette de champignons ou purées

**Les vins** Faugères, Gevrey-Chambertin, Pommard, Pauillac, Saint-Emilion, Chorey-Les-Beaunes, Chassagne-Montrachet, Savigny-les-Beaune, Volnay, Pinot Noir

**Comment** en boîte à gâteau, sauce à part

---

## Pojarski de pigeon au foie gras en croute

37,00 €

**Préparation** Une heure avant le service, sortir le plat du réfrigérateur.  
Préchauffer le four à 180° sur "chaleur tournante".  
Chauffer vos feuilletés sur une plaque pendant 25 min pour une cuisson rosée et 30 min pour une cuisson à point, la croute doit être bien sèche et croustillante, puis laisser reposer pendant 5 minutes.  
Chauffer la sauce et servir le tout sur assiettes bien chaudes.

**Conseil** Pour une belle présentation, vous pouvez couper le feuilleté en deux.  
Servir avec une salade, de saison : mâche, endive, scarole, frisée ou avec une bouquetière de légumes.

**Les vins** Chorey-Les-Beaunes, Chassagne-Montrachet, Savigny-les-Beaune, Volnay, Pinot Noir, vins rouges de la Loire (Bourgueil, Chinon)

**Comment** Pièce individuelle, sauce à part

---

## DESSERTS

### Bûche chocolat grands crus (pour 4-6 pers)

38,00 €

**Préparation** Sortir du réfrigérateur 15 minutes avant de servir.

**Conseil** Tremper le couteau dans l'eau chaude avant de trancher le nombre de parts souhaité.

**Les vins** Sauterne, Rasteau

**Comment**

---

### Bûche Vanille (4-6 personnes)

38,00 €

**Préparation** Sortir du réfrigérateur 15 minutes avant de servir.

**Conseil** Tremper le couteau dans l'eau chaude avant de trancher le nombre de parts souhaité. Pour la touche finale, arrosez-la de kirsch

**Les vins** Champagne, Crémant, Gewurtraminer, Vin doux naturel

**Comment** en boîte à bûche

---

### Délice aux agrumes (verrine pour 1 pers.)

9,00 €

**Préparation**

**Conseil**

**Les vins**

**Comment**

---

## Partition de sorbets et glace (pour 4-6 personnes)

41,00 €

**Préparation** Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir. Tremper le couteau dans l'eau chaude avant de couper le nombre de parts souhaité

**Conseil**

**Les vins** Champagne, Crémant, Gewurtraminer, Vin doux naturel

**Comment**

---

## HORS CARTE

39,00 €

**Préparation**

**Conseil**

**Les vins**

**Comment**

---

## Croûte pour bouchée à la reine

4,00 €

**Préparation** Chauffer au four à 180° pendant 5 minutes

**Conseil**

**Les vins**

**Comment**

---

## FG VENTES PRIVEES de canard en bloc de 400g

78,00 €

**Préparation** foie gras préparé à partir de canards alsacien, de la ferme Nonnenmacher à Woellenheim. Il est simplement assaisonné de sel et poivre du Penja, et cuit à basse température.  
A l'aide d'un couteau fin, trempé dans de l'eau chaude, découper le nombre de tranches souhaitées dans le bloc.

**Conseil** Servir accompagné de pain de campagne grillé ou de brioche grillée, d'un chutney et de gelée.

**Les vins** Pinot Gris Grand Cru, Sauterne, Gewurztraminer

**Comment** viendra le récupérer le 28/12

---

## Pain pomme de terre (plaque de 600g)

12,00 €

**Préparation**

**Conseil**

**Les vins**

**Comment**

---

## Pithiviers de légumes

31,00 €

**Préparation**

**Conseil**

**Les vins**

**Comment**

---

## GARNITURES

**Chutney aux quetsches et épices de Noel** 9,00 €

*Préparation*

*Conseil*

*Les vins*

*Comment*

---

**Crème de coco parfum limequat 1/2L** 23,00 €

*Préparation*

*Conseil*

*Les vins*

*Comment*

---

**Crème fleurette au caviar de poissons, aneth et raifort (150g)** 11,00 €

*Préparation*

*Conseil*

*Les vins*

*Comment*

---

**Gelée à la bière de Noël (150g/2-4 pers)** 9,00 €

*Préparation* Sortir du réfrigérateur 30 minutes avant le service.

*Conseil*

*Les vins*

*Comment*

---

**Gratin dauphinois (pour 2 pers.)** 12,00 €

*Préparation* Sortir une heure du réfrigérateur avant de servir, préchauffer le four à 160 ° puis enfourner pendant 30 minutes sans couvercle.

*Conseil*

*Les vins*

*Comment* en barquette pour 4 personnes

---

**Riz basmati aux légumes (2 pers.)** 12,00 €

*Préparation*

*Conseil*

*Les vins*

*Comment*

---

**Sauce bordelaise 1/2L** 28,00 €

*Préparation*

*Conseil*

*Les vins*

*Comment*

---

## Sauce crustacée au safran d'Alsace 1/2L

28,00 €

*Préparation*

*Conseil*

*Les vins*

*Comment*

---

## Sauce gribiche (150g)

9,00 €

*Préparation* Sortir du réfrigérateur 30 minutes avant le service.

*Conseil*

*Les vins*

*Comment* en pot de 150g

---

## Sauce morille (1/2L)

32,00 €

*Préparation* Chauffer le contenu dans une casserole en remuant

*Conseil*

*Les vins*

*Comment* en pot de 1/2 litre

---

## Spaetzles "faits maison" pour 2 pers

12,00 €

*Préparation* Une heure avant le service, sortir le plat du réfrigérateur. Chauffer au micro-ondes sans couvercle ou directement dans une poêle.

*Conseil* Ajouter un léger râpé de muscade fraîche avant de servir.

*Les vins*

*Comment* en sachet sous vide pour deux personnes

---