

La Carte de la Cour d'Alsace

Menu 3 Plats (entrée, plat, dessert) à 55.-€

A la carte : entrée à 16,-€, plat à 28,-€ , dessert à 16,-€

Entrées

Crosmesquis de cuisse de grenouille aux chitake
Crème à la livèche et haricots verts

Marbré de saumon gravlax au nori, guacamole à la coriandre

Vitello tonnato, roquette et parmesan, câpres frites

Burrata di buffala, salade de tomates multicolores et pesto 

Plats

Bar et sebaste en bouillabaisse, fenouil confit, pommes de terre au safran

Encornet & Gambas à la plancha, basquaise et sablé au parmesan

Magret de canard, sauce myrtilles, pommes confites aux oignons

Gyoza aux légumes, vinaigrette à la cacahuète 
Risotto de courgettes jaunes et vertes aux olives

Desserts

Sélection de fromages de la maison Tourette
Moutarde douce de raisins et noix

Vacherin glacé vanille et fruits rouges, crème anglaise

Chocolat Jivara, croquant praliné, espuma menthe

Pomme croustillante, coeur coulant au caramel beurre salé

Tartelette citron meringuée, crème légère parfumée à la vanille

Menu of la Cour d'Alsace

3-Course Menu (starter, main course, dessert) at 55.-€
A la carte: starter €16, main course €28, dessert €16.

Starters

Frogs Thigh croustilles with Chitake, lovage and green bean cream

Marbled salmon gravlax with nori, coriander guacamole

Vitello Tonnato, arugula and parmesan, fried capers

Burrata di buffala, multicolored tomato and pesto salad 

Main Courses

Sea bass and redfish in Bouillabaisse, candied fennel, saffron potatoes

Squid & prawns “à la plancha”, basquaise, parmesan shortbread

Duck breast with blueberry sauce, candied potatoes with oignons

Vegetable gyoza, peanut vinaigrette, yellow & green zucchini risotto with olive 

Desserts

Selection of cheeses from Maison Tourette

Sweet grape and walnut mustard

Vanilla and red fruits iced vacherin, bourbon vanilla custard

Jivara chocolate, crunchy praline, mint foam

Crispy Apple, melting salted caramel heart

Lemon meringue tartlet, light cream flavored with vanilla

Die Karte la Cour d'Alsace


3-Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) für 55,- €
A la carte: Vorspeise 16 €, Hauptgericht 28 €, Dessert 16 €.

Vorspeisen

Kromesquisaus Froschbeinen liebstockel und grüner bohnencreme

Marmorierter Lachs-Gravlax mit Nori, Koriander-Guacamole

Vitello Tonnato, Rucola und Parmesan, frittierte Kapern

Burrata di buffala, bunter Tomaten-Pesto-Salat 

Hauptgerichte

Wolfsbarsch und Rotbarsch in Bouillabaisse, kandierter Fenchel
Safrankartoffeln

Tintenfisch mit Garnelen "à la Plancha", Basquaise, Parmesan-Mürbeteig

Entenbrust mit Blaubeere Sauce, kandierte Kartoffeln mit Zwiebeln

Gemüse gyosa,erdnuuvinaigrette

Geldes und grünes zucchini-risotto mit Oliven 

Nachspeisen

Auswahl an Käsesorten von Maison Tourette
Süßer Trauben und Walnussenf

Glasierter Vacherin mit Vanille und roten Früchten, Vanillesoße

Jivara-Schokolade, knuspriges Pralinen- Minz-Espuma

Zitronen-Baisers-Tartlett, leichte Sahne mit Vanillegeschmack

Knuspriger Apfel, Fliebendes Herz mit gesalzemen butterkaramell

Menu enfant - Kids menu - Kindermenü (-12)

18,50 €

Volaille ou poisson, pâtes et légumes & moelleux au chocolat

Poultry or fish, pasta and vegetables & chocolate cake

Geflügel oder Fisch, Nudeln und Gemüse & Schokoladenmuffin



Menu dégustation du marché

Pour toute la tablée
Tous les soirs et le dimanche midi

1 entrée, 1 poisson, 1 plat et 1 dessert

75.-€