

LE CAVEAU DE GAIL

ENTRÉES

Velouté de butternut et Saint-Jacques, espuma orange et miel

18€

Foie gras au naturel, chutney citron au champagne

Briochette aux raisins maison

22€

Cromesquis de paleron, sauce ravigote déstructurée

14€

Mille feuille de homard, germes de soja à la coriandre

Vinaigrette au citron et genièvre torréfiée

22€

Aumônière de chèvre chaud aux abricots et miel de romarin, pignons de pins

16€

PLATS

Souris d'agneau confite, tombée d'épinards, purée de carottes aux épices

28€

Filet de bœuf Rossini, gratin de pomme de terre croustillant

36€

Médaille de Lotte rôtie, écrasée de pommes de terre au Wasabi et son espuma végétal

24€

Sole et ratatouille sèche

38€

DESSERTS

Sélection de fromages

12€

Poire "Belle Hélène" en chaud froid et noisettes caramélisées au beurre salé

10€

Paris-Brest façon "A la Cour d'Alsace"

13€

Tarte tatin gourmande au caramel, glace vanille

13€

Moelleux au chocolat

12€

Assiette croqueur de chocolat, ganache sauce chocolat blanc et grué de cacao

12€

STARTERS

Butternut squash and scallop velouté, orange and honey espuma
€18

Foie gras au naturel, lemon and champagne chutney
Homemade raisin brioche
€22

Chuckle croustis, deconstructed ravigote sauce
€14

Lobster mille-feuille, bean sprouts with coriander
Lemon and roasted juniper vinaigrette
€22

Warm goat cheese purse with apricots and rosemary honey, pine nuts
€16

MAIN COURSES

Confit lamb shank, wilted spinach, spiced carrot purée
€28

Rossini beef fillet, crispy potato gratin
€36

Roasted monkfish medallion, wasabi mashed potatoes and vegetable espuma
€24

Sole and dried ratatouille
€38

DESSERTS

Cheese Selection
€12

“Belle Hélène” pear, hot and cold, with salted butter caramelized
hazelnuts
€10

Paris-Brest, “A la Cour d’Alsace” style
€13

Gourmet caramel tarte tatin, vanilla ice cream
€13

Chocolate fondant
€12

Chocolate crunch plate, white chocolate ganache sauce, and cocoa nibs
€12

VORSPEISEN

Butternuss-Jakobsmuschel-Suppe, Orangen-Espuma und Honig
18€

Natürliche Gänseleberpastete, Zitronenchutney mit Champagner
Hausgemachte Traubenbrioche
22€

Chuck Cromesquis, unstrukturierte Ravigote-Sauce
14€

Hummer Millefeuille, Sojasprossen mit Koriander
Zitronen- und geröstete Wacholdervinaigrette
22€

Warmer Ziegenkäsekaplan mit Aprikosen und Rosmarinhonig, Pinienkernen
16€

HAUPTGERICHTE

Confitierte Lammkeule, gedünsteter Spinat, gewürztes Karottenpüree
28 €

Rossini-Rinderfilet, knuspriges Kartoffelgratin
36 €

Gebratenes Seeteufelmedaillon, Wasabi-Kartoffelpüree und Gemüse-Espuma
24 €

Seezunge und getrocknetes Ratatouille
38 €

NACHSPEISEN

Auswahl an Käsesorten
12€

„Belle Hélène“-Birne heiß und kalt und karamellisierte Haselnüsse in gesalzener Butter
10€

Paris-Brest-Stil „Am Hof des Elsass“.
13€

Gourmet-Karamell-Tart-Tatin, Vanilleeis
13€

Schokoladenkuchen
12€

Schokoladen-Crunch-Teller, Ganache mit weißer Schokoladensauce und Kakaonibs
12€