

LE CAVEAU DE GAIL

ENTRÉES

Soupe de poissons de roche avec sa rouille et ses accompagnements

16€

Tataki de boeuf Wagyu, gingembre et wakamé

18€

Burratina, trilogie de tomates anciennes et son pesto

14€

Tartare de Saumon, avocat basilic et oeufs de truites

14€

Fagot de duo d'asperges d'Alsace au lard, espuma citronné

18€

PLATS

Munsterburger au pain bretzel

"Effiloché de bœuf, munster, sauces raifort et barbecue, crudités"

24€

Noix de joues de boeuf confite au Pinot Noir d'Alsace, spaetzle maison aux champignons

19€

Côte de porc du Ventoux braisé à la moutarde verte et ses carottes fênes glacées

21€

Risotto à la bisque de homard, Scampi et copeaux de parmesan

26€

Maquereaux à la grenobloise, écrasé de pommes de terre et fenouil confit

22€

Linguine Primavera

14€

DESSERTS

Sélection de fromages

12€

Entremet chocolat Dulcey et sauce caramel beurre salé, pop corn

12€

Omelette norvégienne (vanille, fruits rouges)

10€

Tarte aux pommes et son crumble

10€

Crème brûlée à la vanille Bourbon

10€

Baba au rhum chantilly chocolat blanc vanillée

10€

STARTERS

- Rockfish soup with rouille sauce and side dishes
€16
- Wagyu beef tataki, ginger, and wakame
€18
- Burratina, heirloom tomato trilogy and pesto
€14
- Salmon tartare, avocado, basil and trout roe
€14
- Bundle of Alsatian asparagus with bacon and lemon foam
€18

MAIN COURSES

- Munsterburger with a Pretzel Bun
"Shredded Beef, Munster Cheese, Horseradish Sauce and Barbecue Sauce, Raw Vegetables"
€24
- Beef Cheeks Confit with Alsace Pinot Noir, Homemade Mushroom Spaetzle
€19
- Ventoux Pork Chop Braised with Green Mustard and Glazed Carrots
€21
- Lobster Bisque Risotto, Scampi, and Parmesan Shavings
€26
- Grenobloise-Style Mackerel, Mashed Potatoes, and Fennel Confit
€22
- Linguine Primavera
€14

DESSERTS

- Cheese Selection
€12
- Dulcey Chocolate Entremet with Salted Caramel Sauce and Popcorn
€12
- Norwegian Omelette (Vanilla, Red Berries)
€10
- Apple Tart with Crumble
€10
- Bourbon Vanilla Crème Brûlée
€10
- Rum Baba with White Chocolate and Vanilla Chantilly Cream
€10

VORSPEISEN

Rotbarschsuppe mit Rouille und Beilagen	16€
Tataki vom Wagyu-Rind, Ingwer und Wakame	18€
Burratina, Trilogie aus alten Tomaten und ihrem Pesto	14€
Lachstatar, Avocado, Basilikum und Forelleneier	14€
Duo-Bündel vom Elsässer Spargel mit Speck, Zitronenschaum	18€

HAUPTGERICHTE

Münsterburger mit Laugenbrötchen	
„Geschnetzeltes Rindfleisch, Münsterkäse, Meerrettich und Barbecuesauce, rohes Gemüse“	24€
Rinderbäckchen-Confit mit Elsässer Pinot Noir, hausgemachte Pilzspätzle	19€
Geschmortes Ventoux-Schweinekotelett mit grünem Senf und glasiertem Karottengrün	21€
Risotto mit Hummerbisque, Scampi und gehobeltem Parmesan	26€
Makrele nach Grenoble-Art, Kartoffelpüree und kandierter Fenchel	22€
Linguine Primavera	14€

NACHSPEISEN

Auswahl an Käsesorten	12€
Dulcey Schokoladendessert mit gesalzener Butterkaramellsauce und Popcorn	12€
Norwegisches Omelett (Vanille, rote Früchte)	10€
Apfelkuchen mit Streuseln	10€
Bourbon-Vanille-Crème-Brûlée	10€
Rum Baba mit Schlagsahne weißer Schokolade und Vanille	10€