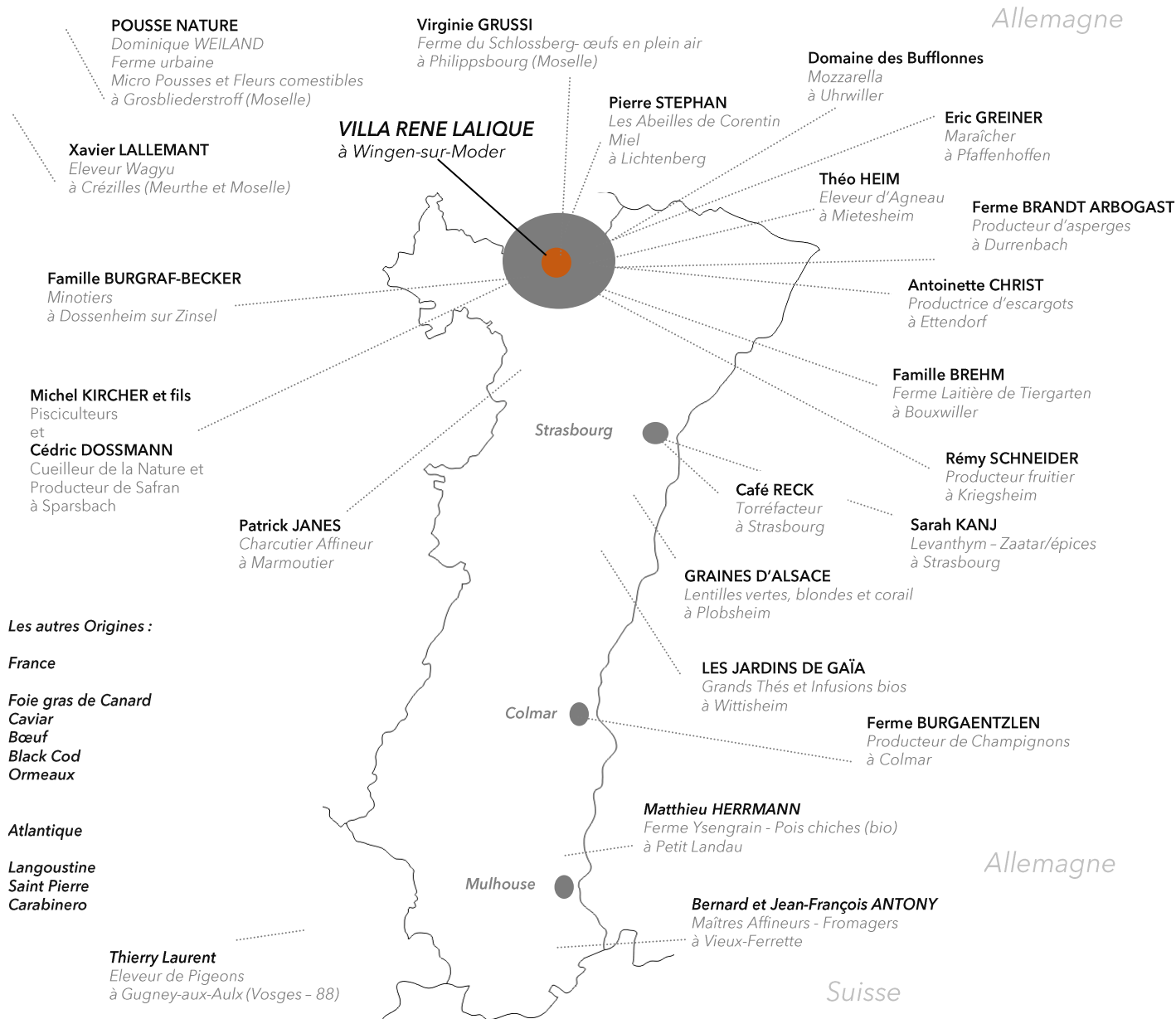


# Villa René LALIQUE

Le Chef de Cuisine Paul STRADNER et le Chef Pâtissier Nicolas MULTON vous présentent avec plaisir leur sélection de Producteurs locaux qui jouent un rôle essentiel dans leurs créations culinaires :



# TERROIR DE LA VILLA RENE LALIQUE

*Avec une version 100% végétarienne*

ŒUF PARFAIT  
MOUTARDE - CORNICHON - CÂPRES - EPINARD - ESTRAGON  
\* \* \*

DÉCLINAISON DE POIS CHICHE D'ALSACE  
\* \* \*

SALADES DE LENTILLES D'ALSACE  
KUMQUAT - EPICEA  
\* \* \*

ASPERGE VERTE  
POMELO - SUREAU  
\* \* \*

MONOCHROME DE PETIT POIS  
YUZU - MOZZARELLA DE BUFFLONNE

O U

ROUGET BARBET  
BOUILLON SAFRANE - POIVRON ROUGE - FENOUIL (+ 13€)

\* \* \*

MORILLE  
ASPERGE BLANCHE - CRESSON DE FONTAINE - EPIAIRE DES BOIS  
\* \* \*

TARTE DE CAROTTES  
JUS BRUN DE LEGUMES - PAVOT

O U

SELLE D'AGNEAU EN PÂTE A STRUDEL  
OIGNONS - SUMAC - ZAATAR - CREME D'AIL DOUX (+ 13€)

\* \* \*

FRAISE - SAPIN ABIES LAGRIMUS

190 €

*Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table  
ou en parallèle du MENU RENE LALIQUE*

*Prix Nets. Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons*

En complément de votre dégustation,  
chacun des plats ci-dessous peut également être intégré  
dans le Menu de votre choix ou remplacer l'un des plats de ce dernier.

CAPPUCCINO POMME DE TERRE - TRUFFE 25€

CAVIAR ET BŒUF (30gr) 130€  
*Caviar Vintage (Sturia) - Tartare De Bœuf* En remplacement d'un plat du menu 65€

LANGOUSTINE CRUE ET AGRUMES DU DOMAINE BACHES 95€  
*Kumquat - Cédrat/Citron Vert - Yuzu* En remplacement d'un plat du menu 40€

SAINT PIERRE EN CROUTE DE SEL (pour 2 pers.) 210€  
*Risotto aux Herbes - Sauce Vierge* En remplacement du plat principal du menu 65€

ENTRECOTE DE BŒUF WAGYU DE LORRAINE 350€  
(pour 2 pers. avec Découpe en Salle de Restaurant) En remplacement du plat principal du menu 220€  
*Jus réduit - Pommes Anna - Ail noir*

LES PLATS DE NOS MENUS PEUVENT COMPLETER VOTRE CHOIX A LA CARTE

75€/plat OU 50€/plat « végétal »

FROMAGE 35€  
*Les Fromages des Maîtres Bernard et Jean-François Antony*

# MENU RENE LALIQUE

ŒUF PARFAIT  
MOUTARDE - CORNICHON - CÂPRES - EPINARD - ESTRAGON  
\* \* \*

DÉCLINAISON DE POIS CHICHE D'ALSACE  
\* \* \*

MONOCHROME DE PETIT POIS  
YUZU - MOZZARELLA DE BUFFLONNE  
\* \* \*

KARTOFFELNUDELN  
ESCARGOTS - PERSIL - RAIFORT  
\* \* \*

GAMBA CARABINEIRO TIEDIE  
LAITUE BRAISEE - CITRON MEXICAIN - KABOSU  
\* \* \*

BLACK COD  
POIREAU - PUREE DE POMME DE TERRE FUMEE - ANCHOIS  
\* \* \*

MORILLE  
ASPERGE BLANCHE - CRESSON DE FONTAINE - EPIAIRE DES BOIS  
\* \* \*

POITRINE DE PIGEON  
CAROTTES EN COULEUR - KUMQUAT - SAUCE CUMIN  
\* \* \*

FRAISE - SAPIN ABIES LAGRIMUS

260 €

*Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table  
ou en parallèle du MENU TERROIR DE LA VILLA RENE LALIQUE*

*Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons*

ŒUF PARFAIT  
MOUTARDE - CORNICHON - CÂPRES - EPINARD - ESTRAGON  
\* \* \*

DÉCLINAISON DE POIS CHICHE D'ALSACE  
\* \* \*

**FOIE GRAS DE CANARD**  
CHAMPIGNON DE PARIS - CREME CITRON - BRIOCHE  
**O U**  
**OMBLE CHEVALIER DE SPARSBACH**  
MARINÉ CRU ET FUMÉ - RHUBARBE - POMME VERTE - HUILE DE CIBOULETTE  
\* \* \*

INTERMEZZO  
\* \* \*

**ORMEAUX**  
ASPERGE VERTE - COQUILLAGES - AIL DES OURS  
**O U**  
**ROUGET BARBET**  
BOUILLON SAFRANE - POIVRON ROUGE - FENOUIL  
\* \* \*

CAPPUCCINO POMME DE TERRE - TRUFFE  
\* \* \*

**BOEUF JERSIAIS MIRABEAU**  
OLIVE - ANCHOIS - ECHALOTE  
**O U**  
**SELLE D'AGNEAU EN PÂTE A STRUDEL**  
OIGNONS - SUMAC - ZAATAR - CREME D'AIL DOUX  
\* \* \*

**ORANGES**  
FROMAGE BLANC - FLEUR D'ORANGER - ABSINTHE  
**O U**  
**CHOCOLAT**  
DE LA FEVE AU CHOCOLAT MILLOT 74%

220 €

ŒUF PARFAIT  
MOUTARDE - CORNICHON - CÂPRES - EPINARD - ESTRAGON  
\* \* \*

DÉCLINAISON DE POIS CHICHE D'ALSACE  
\* \* \*

**FOIE GRAS DE CANARD**  
CHAMPIGNON DE PARIS - CRÈME CITRON - BRIOCHE  
**O U**  
**OMBLE CHEVALIER DE SPARSBACH**  
MARINÉ CRU ET FUMÉ - RHUBARBE - POMME VERTE - HUILE DE CIBOULETTE  
\* \* \*

CAPPUCCINO POMME DE TERRE - TRUFFE  
\* \* \*

**ORMEAUX**  
ASPERGE VERTE - COQUILLAGES - AIL DES OURS  
**O U**  
**ROUGET BARBET**  
BOUILLON SAFRANE - POIVRON ROUGE - FENOUIL  
**O U**  
**BOEUF JERSIAIS MIRABEAU**  
OLIVE - ANCHOIS - ECHALOTE  
**O U**  
**SELLE D'AGNEAU EN PÂTE A STRUDEL**  
OIGNONS - SUMAC - ZAATAR - CRÈME D'AIL DOUX  
\* \* \*

**ORANGES**  
FROMAGE BLANC - FLEUR D'ORANGER - ABSINTHE  
**O U**  
**CHOCOLAT**  
DE LA FEVE AU CHOCOLAT MILLOT 74%

160 €

*Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table  
Ce menu n'est pas proposé le : Vendredi soir, Samedi soir, Dimanche midi et jours fériés*

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

**FROMAGE**

*Les Fromages des Maîtres Bernard et Jean-François Antony*

35€

**LA PATISSERIE**  
*par Nicolas MULTON*

En complément de votre dégustation,  
chacun des Instants Douceur ci-dessous peut également être intégré dans le Menu de votre choix ou remplacer l'un des plats de ce dernier.

**ORANGES**

FROMAGE BLANC - FLEUR D'ORANGER - ABSINTHE

35€

*En remplacement du dessert du menu 15€*

**CHOCOLAT**

DE LA FEVE AU CHOCOLAT MILLOT 74%

38€

*En remplacement du dessert du menu 18€*

**FRAISE**

FRAISES - SAPIN ABIES LAGRIMUS

35€

*En remplacement du dessert du menu 15€*

**RHUM DICTADOR XO**

BABA - RHUM - CHANTILLY

38€

*En remplacement du dessert du menu 18€*

**VANILLE DU MEXIQUE QUINTSE**

MILLEFEUILLE - VANILLE - CAMEL

38€

*En remplacement du dessert du menu 18€*