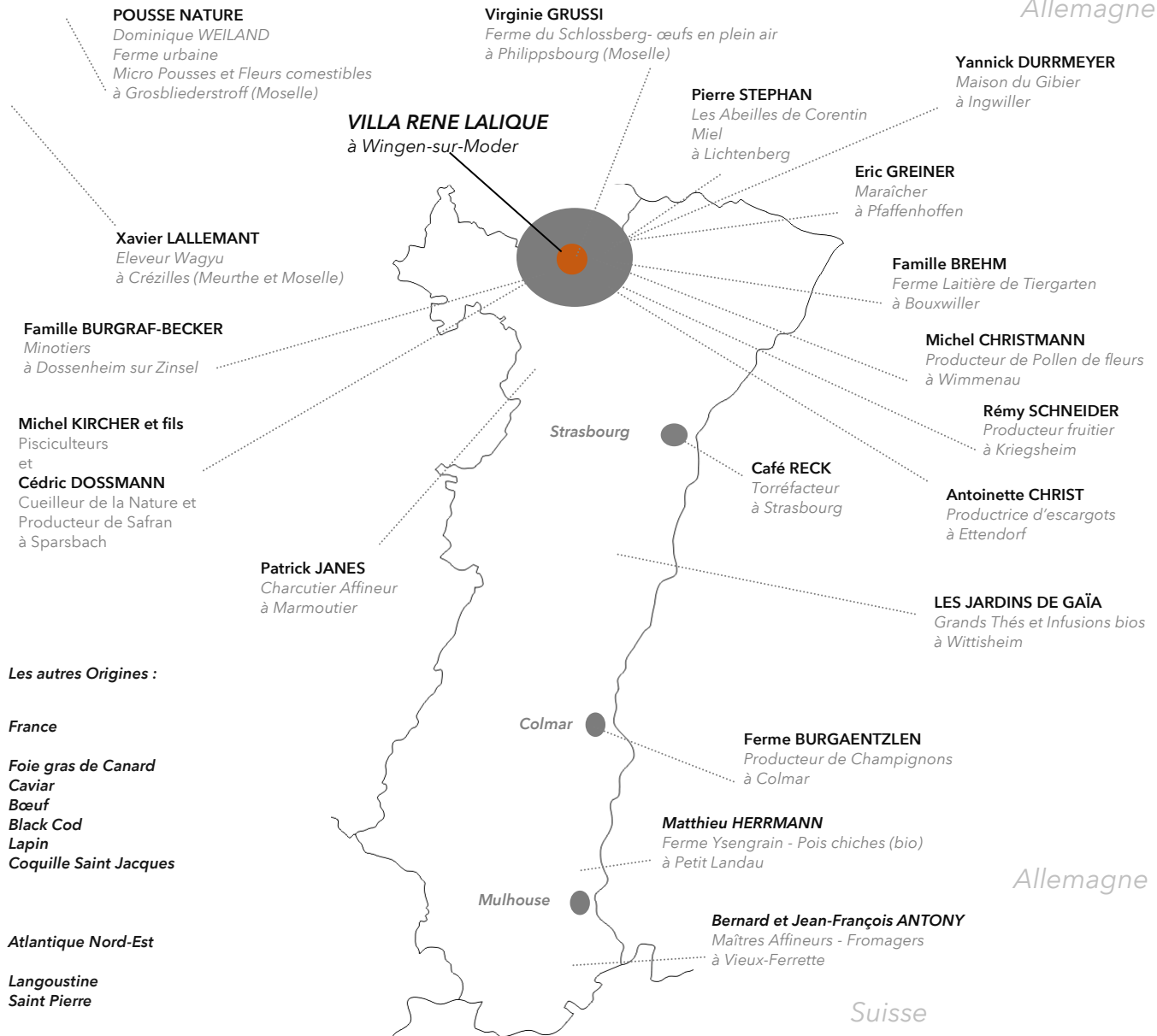


Villa René LALIQUE

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 BETTERAVE

TOPINAMBOUR

YUZU - NOISETTE

POIS CHICHE

CITRON - YAOURT - CURRY

FENOUIL

FENOUIL CUIT ET CRU - CREME CITRON - JUS FENOUIL/POMME VERTE

O U

TRUITE SAUMONÉE DE SPARSBACH

SAFRAN D'ALSACE - PROPOLIS - BUEWESPAETZLE FARCI - CHAMPIGNONS DE PARIS (+ 13€)

ENDIVE - ORANGE AMÈRE

CARDAMOME - GINGEMBRE - CARMINE

RISOTTO ET TRUFFE NOIRE CUITS DANS UN CELERI AU GROS SEL

EMULSION CELERI BRANCHE

O U

DOS DE CHEVREUIL

BETTERAVE - GRUMBEREKNEPFLE - SAPIN - JUS DE CHEVREUIL REDUIT INFUSE AUX BAIES DE GENIEVRE (+ 13€)

CHATAIGNE

CHATAIGNE - CHAMPIGNON FRAIS - WHISKY THE GLENTURRET

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

Villa René LALIQUE
SELON LE MARCHÉ

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

Villa René LALIQUE
MENU RENE LALIQUE

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

DÉCLINAISON DE BETTERAVE
* * *

TOPINAMBOUR
YUZU - NOISETTE
* * *

KARTOFFELNUDELN
ESCARGOTS - PERSIL - RAIFORT
* * *

CARPE DE SPARSBACH
EMULSION BEURRE NOISETTE - CELERI - CAVIAR KRISTAL « KAVIARI »
* * *

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

FOIE GRAS DE CANARD
FOIE GRAS DE CANARD POËLE A L'ORANGE
* * *

DOS DE CHEVREUIL
BETTERAVE - GRUMBEREKNEPFLE - SAPIN - JUS DE CHEVREUIL REDUIT INFUSE AUX BAIES DE GENIEVRE
* * *

CHATAIGNE
CHATAIGNE - CHAMPIGNON FRAIS - WHISKY THE GLENTURRET

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 BETTERAVE
* * *

FOIE GRAS DE CANARD
CHAMPIGNON DE PARIS - CRÈME CITRON - BRIOCHE
O U
OMBLE CHEVALIER DE SPARSBACH
MARINÉ CRU ET FUMÉ - COING - POMME VERTE

* * *
INTERMEZZO
* * *

COQUILLE SAINT-JACQUES
POTIMARRON - KIMCHI
O U
TRUITE SAUMONÉE DE SPARSBACH
SAFRAN D'ALSACE - PROPOLIS - BUEWESPAETZLE FARCI - CHAMPIGNONS DE PARIS

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

BOEUF JERSIAIS MIRABEAU
OLIVE - ANCHOIS - ECHALOTE
O U
EPAULE DE LAPIN CONFITE PENDANT 16H
POIVRON CONFIT - SAUCE PAPRIKA DOUX - JEUNES POUSSÉS DE SALADE - RÂBLE DE LAPIN SÉCHÉ ET FUMÉ

* * *

POIRE DE KRIEGSHEIM
BIÈRE „PETIT MUESLI“ DE LA BRASSERIE BLÜEME - BRIOCHE
O U
NOISETTE
NOISETTE - CASSIS - VANILLE GRILLÉE

220 €

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table

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 BETTERAVE
* * *

FOIE GRAS DE CANARD
CHAMPIGNON DE PARIS - CREME CITRON - BRIOCHE
O U
OMBLE CHEVALIER
MARINÉ CRU ET FUMÉ - COING - POMME VERTE
* * *

CAPPUCCINO POMME DE TERRE - TRUFFE
* * *

COQUILLE SAINT-JACQUES
POTIMARRON - KIMCHI
O U
TRUITE SAUMONÉE DE SPARSBACH
SAFRAN D'ALSACE - PROPOLIS - BUEWESPAETZLE FARCI - CHAMPIGNONS DE PARIS
O U
BOEUF JERSIAIS MIRABEAU
OLIVE - ANCHOIS - ECHALOTE
O U
EPAULE DE LAPIN CONFITE PENDANT 16H
POIVRON CONFIT - SAUCE PAPRIKA DOUX - JEUNES POUSSÉS DE SALADE - RÂBLE DE LAPIN SÉCHÉ ET FUMÉ
* * *

POIRE DE KRIEGSHEIM
BIÈRE „PETIT MUESLI“ DE LA BRASSERIE BLÜEME - BRIOCHE
O U
NOISETTE
NOISETTE - CASSIS - VANILLE GRILLÉE

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.

CHATAIGNE

CHATAIGNE - CHAMPIGNON FRAIS - WHISKY THE GLENTURRET

35€

En remplacement du dessert du menu 15€

NOISETTE

NOISETTE - CASSIS - VANILLE GRILLEE

35€

En remplacement du dessert du menu 15€

POIRE DE KRIEGSHEIM

BIERE „PETIT MUESLI“ DE LA BRASSERIE BLÜEME - BRIOCHE

35€

En remplacement du dessert du menu 15€

RHUM DICTADOR XO

BABA - RHUM - CHANTILLY

38€

En remplacement du dessert du menu 18€

CAFE

OPERA - CAFE - ORGE TORREFIE

38€

En remplacement du dessert du menu 18€

VANILLE DU MEXIQUE QUINTSE

MILLEFEUILLE - VANILLE - CAMEL

38€

En remplacement du dessert du menu 18€