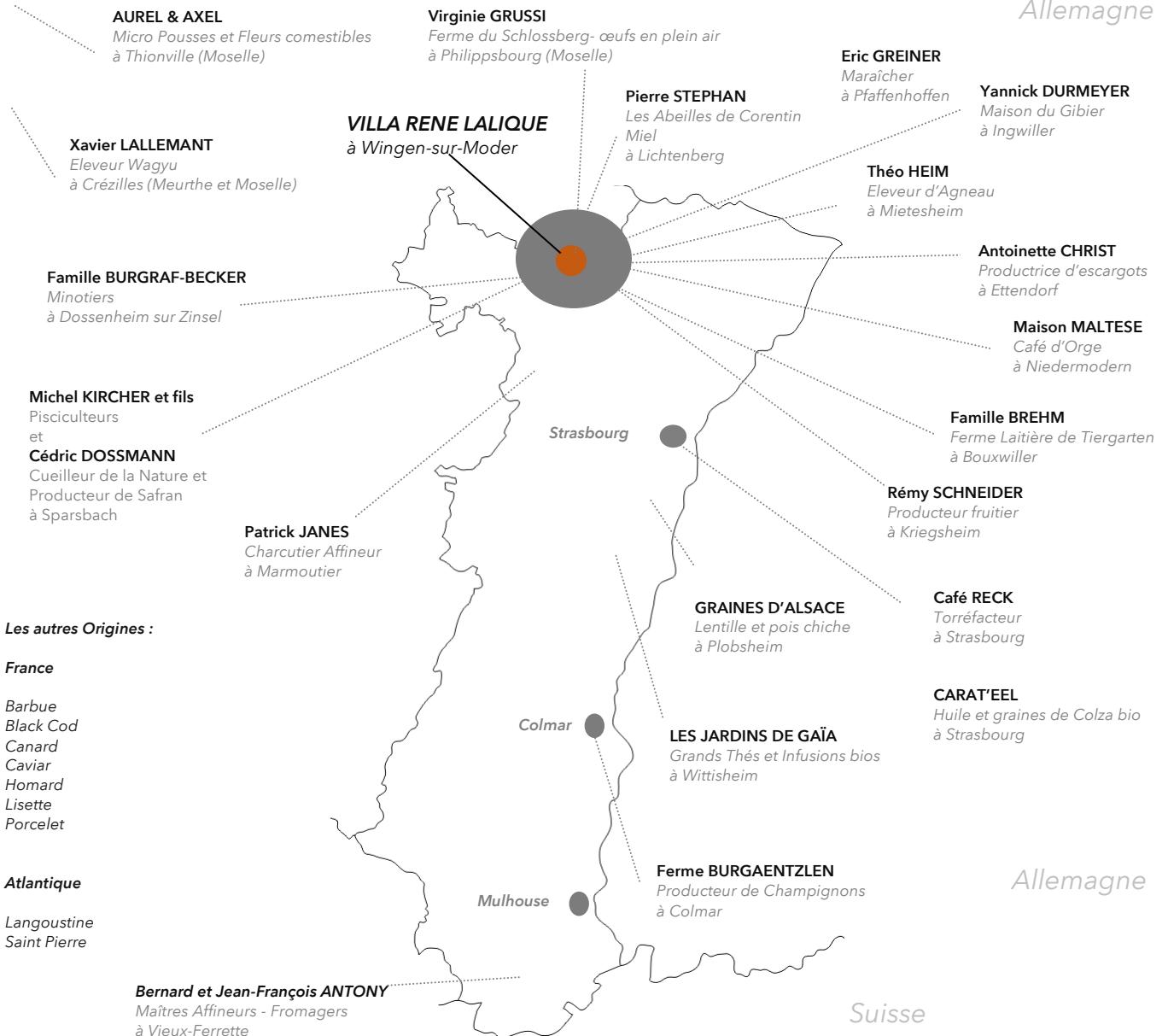


# Villa René LALIQUE

Le Chef de Cuisine Paul STRADNER et le Chef Pâtissier Jonathan BUNEL 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 COLZA

\*\*\*

## DÉCLINAISON DE BETTERAVE

BETTERAVE - POMME VERTE - FROMAGE DE CHÈVRE

\*\*\*

## SALADES DE LENTILLES D'ALSACE

KUMQUAT - ÉPICÉA

\*\*\*

## POIS CHICHE

CITRON - YAOURT - CURRY

\*\*\*

## CÉLERI

HUILE ET GRAINES DE COURGE - RAIFORT

O U

## ROUGET-BARBET

BOUILLON SAFRANÉ - POIVRON ROUGE - FENOUIL (+ 13€)

\*\*\*

CAPPUCCINO POMME DE TERRE - TRUFFE

\*\*\*

## TARTE DE CAROTTES

JUS BRUN DE LÉGUMES - PAVOT

O U

## MAGRET DE CANARD

ÉGLANTINE - CERFEUIL TUBÉREUX - JUS DE CANARD RÉDUIT A LA CHARTREUSE (+ 13€)

\*\*\*

## COING

MIEL - YUZU

190 €

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) <i>Caviar Vintage (Sturia) - Tartare De Bœuf</i>	130€ <i>En remplacement d'un plat du menu 65€</i>
LANGOUSTINE CRUE ET AGRUMES DU DOMAINE BACHÈS <i>Kumquat - Cédrot/Citron Vert - Yuzu</i>	95€ <i>En remplacement d'un plat du menu 40€</i>
SAINT PIERRE EN CROÛTE DE SEL (pour 2 pers.) <i>Risotto aux Herbes - Sauce Vierge</i>	210€ <i>En remplacement du plat principal du menu 65€</i>
ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU DE LORRAINE (pour 2 pers. avec Découpe en Salle de Restaurant) <i>Jus réduit - Patate douce - Ail noir</i>	350€ <i>En remplacement du plat principal du menu 220€</i>

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

75€/plat      OU      50€/plat « végétal »

FROMAGE <i>Les Fromages des Maîtres Bernard et Jean-François Antony</i>	35€
--	-----

**ŒUF PARFAIT COLZA**

\*\*\*

**DÉCLINAISON DE BETTERAVE**

BETTERAVE - POMME VERTE - FROMAGE DE CHÈVRE

\*\*\*

**CAVIAR FRANÇAIS**

CAVIAR ORIGIN (*STURIA*) - TRUITE SAUMONÉE DE SPARSBACH

\*\*\*

**HOMARD BLEU**

RADIS DAÏKON - CORAIL DE HOMARD - MOUSSE ÉPICÉA

\*\*\*

**KARTOFFELNUDELN**

ESCARGOTS - PERSIL - RAIFORT

\*\*\*

**CARPE DE SPARSBACH**

POMME DE TERRE - TRUFFE D'HIVER - BEURRE NOISETTE

\*\*\*

**ENDIVE - ORANGE AMERE**

CARDAMOME - GINGEMBRE - CARMINE

\*\*\*

**DOS DE CHEVREUIL**

CHOU BLANC - BERGAMOTE - SAUCE AU CAFÉ D'ORGE

\*\*\*

**COING**

MIEL - YUZU

260 €

ŒUF PARFAIT COLZA

\*\*\*

**DÉCLINAISON DE BETTERAVE**

BETTERAVE - POMME VERTE - FROMAGE DE CHÈVRE

\*\*\*

**LISETTE**

CÈPES - OSEILLE - PLANCTON

**O U**

**OMBLE CHEVALIER DE SPARSBACH**

MARINÉ CRU ET FUMÉ - QUETSCHÉ - POMME VERTE - HUILE DE CIBOULETTE

\*\*\*

**INTERMEZZO**

\*\*\*

**BARBUE**

ARTICHAUT - SERPOLET - BEURRE BLANC COQUILLAGES

**O U**

**ROUGET-BARBET**

BOUILLON SAFRANE - POIVRON ROUGE - FENOUIL

\*\*\*

**CAPPUCCINO POMME DE TERRE - TRUFFE**

\*\*\*

**MAGRET DE CANARD**

ÉGLANTINE - CERFEUIL TUBÉREUX - JUS DE CANARD RÉDUIT À LA CHARTREUSE

**O U**

**DOS DE PORCELET**

BUTTERNUT - BIÈRE - GRAINE DE COURGE

\*\*\*

**POIRE**

YAOURT - CARAMEL - GINGEMBRE

**O U**

**NOISETTE**

PARFAIT - CHOCOLAT MILLOT 74% - UMESHU

ŒUF PARFAIT COLZA

\*\*\*

**DÉCLINAISON DE BETTERAVE**

BETTERAVE - POMME VERTE - FROMAGE DE CHÈVRE

\*\*\*

**LISETTE**

CÈPES - OSEILLE - PLANCTON

**O U**

**OMBLE CHEVALIER DE SPARSBACH**

MARINÉ CRU ET FUMÉ - QUETSCHÉ - POMME VERTE - HUILE DE CIBOULETTE

\*\*\*

CAPPUCCINO POMME DE TERRE - TRUFFE

\*\*\*

**BARBUE**

ARTICHAUT - SERPOLET - BEURRE BLANC COQUILLAGES

**O U**

**ROUGET-BARBET**

BOUILLON SAFRANÉ - POIVRON ROUGE - FENOUIL

**O U**

**MAGRET DE CANARD**

ÉGLANTINE - CERFEUIL TUBÉREUX - JUS DE CANARD RÉDUIT A LA CHARTREUSE

**O U**

**DOS DE PORCELET**

BUTTERNUT - BIÈRE - GRAINE DE COURGE

\*\*\*

**POIRE**

YAOURT - CARAMEL - GINGEMBRE

**O U**

**NOISETTE**

PARFAIT - CHOCOLAT MILLOT 74% - UMESHU

160 €

**FROMAGE**

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

35€

LA PATISSERIE  
*par Jonathan BUNEL*

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.

**POIRE**

YAOURT - CAMEL - GINGEMBRE

35€

*En remplacement du dessert du menu 15€*

**NOISETTE**

PARFAIT - CHOCOLAT MILLOT 74% - UMESHU

38€

*En remplacement du dessert du menu 18€*

**COING**

MIEL - YUZU

35€

*En remplacement du dessert du menu 15€*

**SAVARIN ÉCOSSAIS**

CHANTILLY PAIN D'ÉPICES - ORANGE

38€

*En remplacement du dessert du menu 18€*