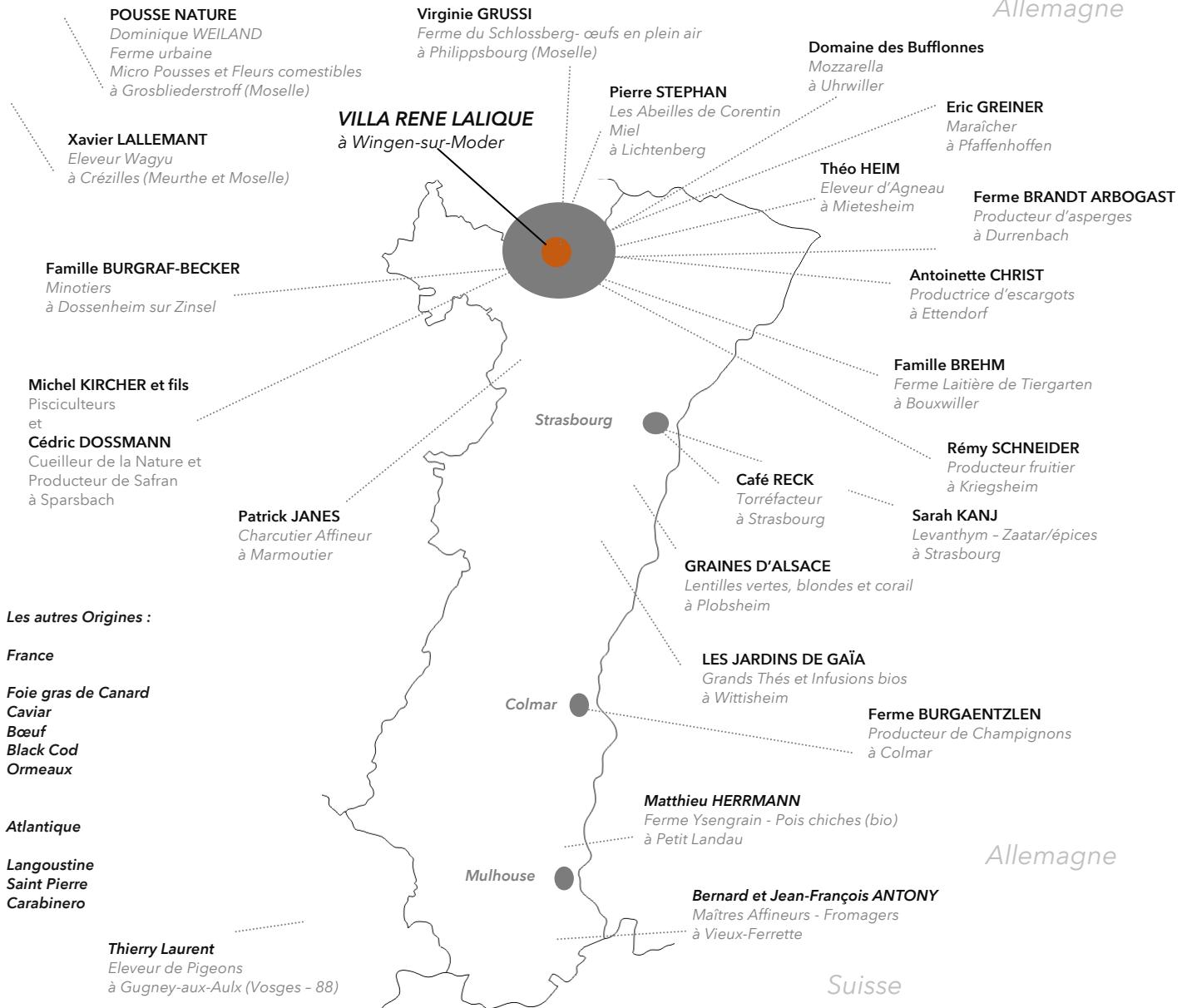


Villa René LALIQUE

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 €

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 BACHES <i>Kumquat - Cédrot/Citron Vert - Yuzu</i>	95€ <i>En remplacement d'un plat du menu 40€</i>
SAINT PIERRE EN CROUTE DE SEL (pour 2 pers.) <i>Risotto aux Herbes - Sauce Vierge</i>	210€ <i>En remplacement du plat principal du menu 65€</i>
ENTRECOTE DE BŒUF WAGYU DE LORRAINE (pour 2 pers. avec Découpe en Salle de Restaurant) <i>Jus réduit - Pommes Anna - Ail noir</i>	350€ <i>En remplacement du plat principal du menu 220€</i>

LES PLATS DE NOS MENUS PEUVENT COMPLETER 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
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 BRAISÉE - CITRON MEXICAIN - KABOSU
* * *

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

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

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

FRAISE - SAPIN ABIES LAGRIMUS

260 €

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 - CREME 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 - CREME 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€