

La Table de Val-Vignes

CUISINE DU TERROIR
FAITE MAISON



NOS ENTRÉES

OUR STARTERS / UNSERE VORSPEISEN

- Rouleau de Printemps au Saumon frais,** 17 €
Salade de Chou Chinois, Vinaigrette Tataki
Fresh Salmon Summer Roll, Chinese Cabbage Salad with Tataki Dressing
Frühlingsrolle mit frischem Lachs, Chinesischer Kohlsalat, Tataki-Vinaigrette
-  **Crème Brûlée au Poivron Rouge,** 16 €
Chips de Spinata
Crème Brûlée with red Pepper, crispy Spinata
Crème Brûlée mit roter Paprika, knuspriger Spinata
- Salade de Poulpe aux Pommes de Terre Charlotte et Vitelotte,** 19 €
Crème Balsamique au Citron noir
Octopus Salad with Potato Charlotte and Vitelotte, Balsamic cream with black Lemon
Oktopussalat mit Charlotten- und Vitelotte-Kartoffeln, Balsamico-Creme mit schwarzer Zitrone
- Terrine de Foie Gras de Canard au Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”,** 22 €
Chutney de Figue
Duck foie gras Terrine with Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”, Fig Chutney
Terrine von Entenstopfleber mit Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”, Feigen-Chutney
-  **Œuf Parfait aux Girolles,** 17 €
Espuma de Petits Pois
63°C Egg with Girolle Mushrooms and Pea Espuma
Eierparfait mit Pfifferlingen, Erbsen-Espuma

Prix nets en euros, service compris / La carte des allergènes est disponible sur demande / Origine des viandes : Union Européenne

Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Meat origin: European Union

Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft des Fleisches: Europäische Union

NOS PLATS

OUR MAIN COURSES / UNSERE HAUPTSPEISEN

Cuisse de Canette à la Sauce Caramel Soja, Mousseline de Patates douces, Champignons et Crumble Parmesan Noisette <i>Duckling Leg with Caramel Soy Sauce, Sweet Potato Mousseline, Mushrooms and Parmesan Hazelnut Crumble</i> <i>Entenkeule in Soja-Karamellsauce, Süßkartoffelmousseline, Pilze und Parmesan-Haselnuss-Streusel</i>	28 €
Filet de Boeuf grillé à la Compotée d'Oignons Rouges, Effeillé de Pommes de Terre au Beurre Ail des Ours <i>Grilled Beef Fillet with Red Onions Compote, thinly sliced potato with Bear's Garlic Butter</i> <i>Gegrilltes Rinderfilet mit rotem Zwiebelkompott, Kartoffelblättchen mit Bärlauchbutter</i>	34 €
Lotte aux Épices Cajun basse température, Sauce de Crustacés, Petits Légumes et Rouille <i>Low Temperature Cajun Spiced Monkfish, Shellfish Sauce, Vegetables and Rouille</i> <i>Seeteufel mit Cajun-Gewürzen bei niedriger Temperatur, Krustentier-Sauce, Gemüse und Rouille</i>	33 €
Pavé de Saumon aux deux Quinoas, Tomates Cerises confites <i>Salmon Steak with Two Quinoas, Candied Cherry Tomatoes</i> <i>Lachssteak mit zwei Quinoas, kandierten Kirschtomaten</i>	29 €
 Duo de Quinoas aux Girolles et Fèves, Espuma de Petits Pois <i>Duo of Quinoas with Girolle Mushrooms and Feves, Pea Espuma</i> <i>Duo von Quinoa mit Pfifferlingen und Federn, Erbsen-Espuma</i>	26 €

Prix nets en euros, service compris / La carte des allergènes est disponible sur demande / Origine des viandes : Union Européenne
Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Meat origin: European Union
Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft des Fleisches: Europäische Union

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS / UNSERE NACHSPEISEN

Salade de Melon, Ecume de Menthe et Sorbet Melon <i>Melon Salad with Mint Foam and Melon Sorbet</i> <i>Melonensalat, Minzschaum und Melonensorbet</i>	10 €
Nougat Glacé aux Agrumes et Crandberry, Dacquoise Pistache <i>Citrus and Crandberry Nougat, Pistachio Dacquoise</i> <i>Gefrorener Nougat mit Zitrusfrüchten und Crandberry, Pistazien-Dacquoise</i>	10 €
Croustillant Caramélisé Bavarois Pêche, Crèmeux Vanille <i>Caramelized Peach Bavarois Crisp, Vanilla Cream</i> <i>Karamellisiertes knuspriges Bavarois Pfirsich und cremige Vanille</i>	10 €
Moelleux au Chocolat Cœur Framboise, Sorbet Framboise <i>Chocolate Moelleux, Raspberry Heart, Raspberry Sorbet</i> <i>Schokoladenkuchen mit Himbeerfüllung, Himbeersorbet</i>	11 €
Café Gourmand Boisson Chaude au choix, Petites Mignardises <i>Café Gourmand, hot beverage of your choice accompanied by mini Pastries</i> <i>Café Gourmand, heißes Getränk nach Wahl, Kleingebäck</i>	12 €
Pouce Gourmand Boisson Chaude et Eau-de-Vie d'Alsace au choix (2 cl), Petites Mignardises <i>Café Gourmand, hot beverage and Alsatian eau de vie (2 cl) of your choice accompanied by mini Pastries</i> <i>Café Gourmand, heißes Getränk und Elsässer Schnaps (2 cl) nach Wahl, Kleingebäck</i>	13 €
Sélection de Fromages <i>Selection of Cheeses</i> <i>Käseauswahl</i>	12 €

MENU ENFANT

KID'S MENU / KINDERMENÜ

3 plats

3 Dishes

3 Gänge

15 €

2 plats

2 Dishes

2 Gänge

12 €

Assiette de Jambon Blanc et Melon

White Ham and Melon

Gekochter Schinken, Melone

Suprême de Volaille et Spaetzlés

Chicken Supreme and Spaetzle

Geflügelbrust mit Spaetzle

Coupe de Glaces

Ice Cream Cup

Eisbecher

Prix nets en euros, service compris / La carte des allergènes est disponible sur demande / Origine des viandes : Union Européenne

Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Meat origin: European Union

Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft des Fleisches: Europäische Union

VAL-VIGNES, UN LIEU À PART

L'Hôtel Val-Vignes est loin d'être un hôtel anodin.

C'est un bâtiment chargé d'histoire, témoin des transformations de la Région au fil du temps.

