

La Table de Val-Vignes

CUISINE DU TERROIR
FAITE MAISON



NOS ENTRÉES

OUR STARTERS / UNSERE VORSPEISEN

Royale de girolles, 18 €
Magret de canard mariné au sel fumé des Salish, mâche,
Vinaigrette à la noisette, pickles de girolles

*Royale of girolle mushrooms, duck breast marinated in Salish smoked salt, lamb's lettuce,
Hazelnut vinaigrette and girolle mushrooms pickles*

*Royale von Pfifferlingen, in Salish-Rauchsatz marinierte Entenbrust, Feldsalat,
Haselnussvinaigrette und Pfifferlingspickles*

Ravioles d'escargots d'Ebersheim, 17 €
Bouillon de pot-au-feu parfumé à la citronnelle et gingembre,
Chou pakchoï et shitakee

Ebersheim snail ravioli with lemongrass and ginger-flavoured stew broth, pakchoï cabbage and shitakee

Ebersheimer Schneckentravioli in einer mit Zitronengras und Ingwer aromatisierten Eintopf-Brühe, Pakchoi-Kohl und Shitakee

Carpaccio de St-Jacques autour de la betterave, 20 €
Pomme Granny, râpé de citron noir

Scallops carpaccio with beetroot, Granny apple, grated black lemon

Jakobsmuscheln Carpaccio mit Rote Bete, Granny-Apfel, geriebene schwarze Zitrone

Terrine de foie gras de canard au Gewurztraminer "Cuvée Val-Vignes", 22 €
Fruits du baerawecka

Duck foie gras terrine with Gewurztraminer "Cuvée Val-Vignes", baerawecka fruits

Terrine von Entenstopfleber mit Gewurztraminer "Cuvée Val-Vignes", Baerawecka-Früchten

Œuf parfait cuit à 63°C, 17 €
Duo de lentilles vertes et corail bio, espuma au lard, huile de truffe noire

63°C egg, duo of organic green and coral lentils, bacon espuma and black truffle oil

Eierparfait, Duo aus grünen und korallenroten Bio-Linsen, Speck-Espuma und schwarzes Trüffelöl

 **Symphonie de betterave et pomme Granny,** 16 €
Fêta AOP, mâche et noix croquantes

Beetroot and Granny apple, AOP feta, lamb's lettuce and crispy walnuts

Rote Bete und Granny-Apfel, AOP Feta, Feldsalat und knusprige Walnüssen

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 HAUPTSPESIEN

Fondant de marcassin de 12h à la bière brune d'Alsace, 29 €

Mousseline de butternut, cannelloni de céleri, gel d'airelles, panais et coings

Young wild boar cooked for 12 hours with Alsace brown beer, butternut mousseline, celery cannelloni, Cranberry gel, parsnips and quince

Frischling 12 Stunden gekocht mit elsässischem Schwarzbier, Butternut-Mousseline, Cannelloni aus Sellerie, Preiselbeergel, Pastinaken und Quitten

Filet de boeuf grillé au Rouge de St-Hippolyte, 34 €

Eventail de pommes de terre au beurre de cresson, compotée d'oignons rouges

Grilled beef fillet with "Rouge de St-Hippolyte", thinly sliced potato with watercress butter and red onions compote

Gegrilltes Rinderfilet mit "Rouge de St-Hippolyte", Kartoffelblättchen mit Kressebutter, rotem Zwiebelkompott

Dos de cabillaud cuit aux épices cajun, 29 €

Nage de crustacés et fenouil, croûton de rouille

Back of cod cooked with cajun spices, shellfish and fennel nage, rouille crouton

Kabeljau-Rücken mit Cajun-Gewürzen gegart, Krustentier-Fenchel-Nage, Rouille Croûton

Noix de St-Jacques poêlées au poivre vert salé des Côtes, 34 €

Risotto d'orge perlé au butternut, crème au safran du Château

Pan-fried scallops with salted green pepper, butternut and pearl barley risotto with "Château" saffron cream

Jakobsmuscheln mit gesalzenem grünem Pfeffer, Perlgraupenrisotto mit Butternut und "Château" Safrancreme

 **Risotto d'orge perlé au butternut et légumes d'hiver,** 26 €

Crème au safran du Château

Pearl barley risotto with butternut and winter vegetables, "Château" saffron cream

Perlgraupenrisotto mit Butternut und Wintergemüse, "Château" Safrancreme

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

- Pavlova exotique,** 12 €
Sorbet mangue
Exotic pavlova, mango sorbet
Exotische Pavlova, Mango-Sorbet
- Dôme mandarine chocolat,** 11 €
Dacquoise chocolat
Mandarin and chocolate dome, chocolate dacquoise
Schokoladen-Mandarinen-Kuppel, Schokoladen-Dacquoise
- Parfait glacé figue et poire,** 10 €
Sablé au pain d'épices
Fig and pear ice cream parfait, gingerbread shortbread
Eisparfait Feige und Birne, Lebkuchenmürbeteig
- Panacotta mangue,** 10 €
Crumble à la farine de châtaigne, crème de marron et kumquat confit
Mango panacotta, chestnut flour crumble, chestnut cream and candied kumquat
Mango-Panacotta, Kastanienmehl-Streusel, Maronencreme und kandiertes Kumkat
- Café gourmand** 12 €
Boisson chaude au choix, petites mignardises
Café gourmand, hot beverage of your choice accompanied by mini pastries
Café Gourmand, heißes Getränk nach Wahl, Kleingebäck
- Pouce gourmand** 13 €
Boisson chaude et eau-de-vie d'Alsace au choix (2 cl), petites mignardises
Café gourmand, hot beverage and Alsatian eau-de-vie (2 cl) of your choice accompanied by mini pastries
Café Gourmand, heißes Getränk und Elsässer Schnaps (2 cl) nach Wahl, Kleingebäck
- Sélection de fromages** 12 €
Selection of cheeses
Käseauswahl

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

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 crudités

White ham and raw vegetables

Weißschinken, Rohkost

Suprême de volaille et spaetzle

Chicken supreme and spaetzle

Geflügelbrust mit Spaetzle

Coupe de glace

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.

