

Suggestions du Chef

Rognons à la Moutarde, Ou grillés 21 €

Tartare de filet de bœuf au couteau, Frites et salade 26 €

Ris de Veau aux Trompettes de La Mort 34 €

Fleischschnacka de Sanglier aux Châtaignes 26 €

Carré de Sanglier en croûte de Berawecka 27 €

Choucroute aux 3 Poissons 26 €

Dos de Cerf au Chou Rouge 34 €

Filet de Bœuf Wagyu 51 €

Saint Jacques, Purée de Betteraves-Quetsches 32 €

Assortiment de fromages 10 €

Torche aux Marrons 10 €

Apéritifs du moment

Apéritif maison 12cl

Champagne et Fleur d'Hibiscus ou Sirop de Safran D'Alsace 12€

Crémant Liebenberg

Domaine Zusslin 2012 AB

12 € La coupe de 10cl

L'Automnal

Crème de Châtaigne, Potimarron confit, limonade, Crémant 8€

Sélection du Sommelier

2020 Pinot Noir, Domaine Wach AB

8,50 € le verre de 10cl

Hostellerie d'Alsace

61, rue Poincaré - 68700 Cernay
Tél. : 03 89 75 59 81 - Fax : 03 89 75 70 22
Fermé Samedi et Dimanche

Entrées

Salade folle
(Foie gras de canard, magret de canard, saumon gravlax...) 31

Le foie gras de canard d'Alsace dans tous ses états
(Soupe, mariné, nougat, poêlé, nature) 32

Déclinaison de Courge Butternut et Potimarron 15

Saumon Fumé Ecosse Label Rouge, Crème de raifort et pickles 25

Escalope de foie gras de canard d'Alsace chaud poêlée
Aux fruits 32

Baeckeoffe d'escargots aux Morilles 22

Poissons

Bar rôti au Four 24

Pavé de Flétan en Papillote et cœur de Persil 29

Mulet aux écailles de Chorizo Ibérique 25

* Nos poissons sont servis avec risotto ou tagliatelle aux Algues

Viandes

Carré d'agneau en croûte d'herbes 31

Filet mignon de veau, sauce au café

Et médaillons de foie gras de canard poêlés 31

Tournedos de bœuf, sauce morilles 37

Chateaubriand aux 3 sauces (servi pour 2 personnes) 66

Filet de bœuf façon Rossini à l'huile de truffe 41

* Nos viandes sont accompagnées de Spätzlés ou de pommes de terre rôties au romarin

Hostellerie d'Alsace

61, rue Poincaré - 68700 Cernay
Tél. : 03 89 75 59 81 - Fax : 03 89 75 70 22
Fermé Samedi et Dimanche

Menu du Terroir 25 €

Tartine d'Automne
~
Blanquette de Veau
~
Panna Cotta aux Marrons

Menu « Au Gré des Saisons » 39 €

Assiette Norvégienne
~
Maigre de Ligne au Lard Colonnata,
Sauce Bourgeon d'Origan
~
Eclair au Citron Meringué

Menu Gourmet à 61 €

Salade gourmande
~
Foie gras de canard d'Alsace poêlé
~
Granité de saison
~
Filet de bœuf aux morilles
~
Assiette surprise

Menu « Au gré des saisons »

En cinq Passages

62 €

Assiette Norvégienne

~

Lasagne de Saint-Jacques et Foie Gras de Canard d'Alsace

~

Maigre de Ligne au Lard Colonnata,
Sauce Bourgeon d'Origan

~

Millefeuille Poire-Chèvre

~

Eclair au Citron Meringué

Menu « Au gré des saisons »

En sept Passages

72 €

(Servi uniquement le soir)
Et à l'ensemble de la table)

Assiette Norvégienne

~

Langoustines en Kadaïf

~

Lasagne de Saint-Jacques et Foie gras de Canard d'Alsace

~

Granité

~

Maigre de Ligne au Lard Colonnata,
Sauce Bourgeon d'Origan

~

Millefeuille Poire-Chèvre

~

Eclair au Citron Meringué

(Accord Mets et Vins 32 €/personne, Eau et café compris)

Desserts

| | |
|---|------|
| Sorbet arrosé (Marc de Gewurztraminer, Framboise, Poire) | 9,50 |
| Farandole de gourmandises | 15 |
| Glace rhum dans sa coupelle de feuille de Brick, banane flambée | 9,50 |
| Macaron tout choco, cœur Noisette | 11 |
| Mille-Feuille de Brioche, Marrons et Paires | 10 |
| Crème brûlée pain d'épice, sorbet mandarine | 9,50 |
| Assiette de sorbets/glaces maison | 10 |
| Pamplemousse crémeux yuzu, sorbet agrume et sablé Breton | 11 |
| Café gourmand | 9 |
| Thé Gourmand | 10 |

* Tous nos Sorbets et Glaces sont fait maison, exceptés pour les sorbets Arrosés qui viennent de la Maison Alba