

# Suggestions du Chef

Rognons à la Moutarde, Ou grillés 22 €

Tartare de filet de bœuf au couteau, Frites et salade 27 €

Ris de Veau aux Morilles 42 €

Bar Rôti Au Four 26 €

Nage de Lotte et ses crustacés 32 €

Surlawerla de Veau, Spätzlés 26 €

Asperges d'Alsace Aux 3 Jambons, Hollandaise à l'Ail des Ours 29 €

Gambas Sautées à l'Ananas et Au Curry, Riz Basmati 34 €

Filet de Bœuf Rossini 49 €

Faux-Filet de Bœuf Wagyu Japonais A5 (environ 120 Gr la pièce) 68 €

Assiette de Fromage 12 €

## Apéritifs du moment

Apéritif maison 12cl 14 €

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

Printemps-Été 9 €

Sauvignon, Sirop de Sucre de Canne, Zeste de Citron Vert

Sélection de Bières en Bouteille à partir de 5.50 €

## Sélection du Barman

Découverte de 2 bières au Choix Brasserie La Welche 33 cl 5,90 €

# Hostellerie d'Alsace

61, rue Poincaré - 68700 Cernay

Tél. : 03 89 75 59 81

contact@hostellerie-alsace.fr

Fermé Samedi et Dimanche

## Entrées

*Salade folle*

*(Foie gras de canard, magret de canard, poisson du moment...) 35*

*Le Foie Gras de canard d'Alsace dans tous ses États*

*(Nature, Nougat, poêlé, soupe) 36*

*Œuf frit de la Ferme Prim'Vert Truffé, Crèmeux de Petit-Pois 26*

*Sablé d'Algues, Mousse de langoustines et ses Petits Légumes 29*

*Tartelette de Magret Fumé et Foie Gras de Canard d'Alsace 32*

*Croustillant d'Escargots du Florival, émulsion au Persil 25*

## Poissons

*Mille-Feuille de Cabillaud à l'Ail des Ours, Risotto de Boulghour 27*

*Filet de Daurade Royale à l'unilatéral, Nid de Légumes 28*

## Viandes

*Carré d'agneau en croûte d'herbes 34*

*Filet mignon de veau, sauce au café*

*Et médaillons de foie gras de canard poêlés 35*

*Tournedos de bœuf, sauce morilles 42*

*Chateaubriand aux 3 sauces (servi pour 2 personnes) 76*

*\* 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

Fermé Samedi et Dimanche

## *Menu du Terroir 29 €*

*Potage Argenteuil*

~

*Tourte de Volaille Confite*

~

*Crème Renversée*

## *Menu « Au Gré des Saisons » 44 €*

*Tartelette Crème de Chèvre-Noix et Figs*

~

*Truite Saumonée, Quinoa, Tombée d'Ail des Ours*

~

*Charlotte Aux Fruits Rouges*

## Menu Gourmet à 68 €

*Salade gourmande*

~

*Foie gras de canard d'Alsace poêlé*

~

*Granité de saison*

~

*Filet de bœuf aux morilles*

~

*Assiette surprise*

## En sept Passages

84€

*Spécialités du Chef*

*Menu Composé de 7 plats de produits du marché*

*Servi uniquement le soir et à l'ensemble de la table*

*Possibilité de faire un Accord Mets et Vins 38€/personne*

# Desserts

Sorbet arrosé (Marc de Gewurztraminer, Framboise, Poire)	10
Farandole de gourmandises	16
La Pomme-Céleri	13
Sphère Choco-Cardamome	14
Tartelette Yuzu-Sésame Noir	15
Gelée Champagne-Framboise et Mousse Chocolat Blanc	14
Assiette de sorbets/glaces maison	11
Café gourmand	10,50
Thé Gourmand	11,50

\* Tous nos sorbets et glaces sont fait « Maison », excepté pour les sorbets arrosés.