

Hôtel Restaurant du Faudéééé 68650 Lapoutroie

## Menus Gourmet

Novembre 2007

### Menu Bouche à oreille à 31,-€

*composé d'une entrée, d'un sorbet, d'un plat et d'un dessert  
élaboré au gré du marché et de l'inspiration  
de Thierry, José et leur équipe*

### Menu Harmonie à 40,-€

*Osso bucco de lotte, spaghettis frits, crème de balsamique*

*Sorbet en attendant*

*Râble de lapin aux escargots, émulsion au pastis*

*Cromesqui de Tome du Brézouard*

*L'île flottante revisitée*

### Menu Symphonie à 53,-€

*Foie gras d'oie et de canard au torchon, quenelle aux fruits du Ogey,  
gressin au pain d'épices et magret de canard fumé*

*Noix de Saint Jacques à la plancha, sauce griottine*

*Sorbet en attendant*

*Poitrine de canard sauvage autour du coing*

*Mouchoir de munster*

*L'ardoise autour du fruit*

### Menu de nos petits gastronomes à 9,-€

*Assiette de Crudités ou Potage*

*Escalope nature ou à la crème, Entrecôte grillée, Saucisse ou filet de poisson  
Frites, purée, pâtes ou légumes*

*Glace ou tarte maison*

*Tous nos plats sont conçus et garnis par nous-même*  
**TAXES ET SERVICE COMPRIS—BOISSONS NON-COMPRISES**

# Hôtel Restaurant du Faudéééé68650 Lapoutroie

## Carte Gourmet

Novembre 2007

### Entrées

<i>Foie gras d'oie et de canard au torchon, quenelle aux fruits du Ogey, gressin au pain d'épices et magret de canard fumé</i>	23 €
<i>Foie gras poêlé, compotée de mangue, sauce au jus de pommes</i>	23 €
<i>Pot au feu aux queues d'écrevisses, mini légumes croquants</i>	22 €
<i>Pressé de homard, salade de schizo, vinaigrette pistache</i>	22 €
<i>Caille rôtie, sauce aux agrumes, brunoise de potirons</i>	22 €
<i>Raviole ouverte d'escargots, crémeux à l'absinthe</i>	22 €
<i>Bonbons de langoustines, sauce au citron vert</i>	23 €

### Poissons

<i>Escalope de bar grillée, mousseux à la tapenade d'olive noire, poêlée de champignons</i>	23 €
<i>Petits filets de rougets snackés, mousseux à la doucette, caviar d'aubergine chaud, petite salade de mâche</i>	22 €
<i>Saint Pierre sur peau grillée, compotée de fenouil, réduction au « baranis », tempura d'oignons rouges</i>	24 €
<i>Filet de turbot, brunoise de courgettes croquantes, sirop de tomates épicées corsées</i>	25 €
<i>Pavé de saumon des dieux, sauce vanille de Tahiti, roesti exotique</i>	25 €

### Viandes

<i>Carré d'agneau aux cinq baies, sauté de fèves vertes</i>	24 €
<i>Poitrine de pigeon, orge perlée aux tomates confites, sauce vinaigrette balsamique et foie poêlé</i>	24 €
<i>Brochette de ris de veau et morilles, nems de légumes verts</i>	24 €
<i>Médailon de chevreuil aux épices d'autrefois et châtaignes, ballotin de choux chinois</i>	25 €
<i>Filet de boeuf grillé aux carottes confites, profiteroles aux poireaux et béarnaise à la noisette</i>	24 €

(Notre boeuf est issu de France et d'Allemagne)

## Fromages

<b>Le plateau de fromages</b>	<b>11,-€</b>
<b>Cromesqui de chèvre</b>	<b>9,-€</b>
<b>Feuillantine de Munster</b>	<b>10,-€</b>
<b>Mouchoir de Munster ou de Brie</b>	<b>9,-€</b>

**Nos fromages locaux sont issus pour :**  
**le Munster, la MAISON DODIN**  
**la Tome, la FERME CLAUDEPIERRE**  
**le chèvre, CHEVRERIE des EMBETSCHES**  
**et CHEVRERIE du BAMBOIS**  
**le Fromage Blanc, LA FERME DE Mr et Mme LOING**

## Desserts

**à commander en début de repas**

<b>Le verre de l'hiver</b>	<b>10 €</b>
<b>Parfait glacé au sapin</b>	<b>10 €</b>
<b>Moelleux au chocolat, coeur de chocolat blanc et sa glace</b>	<b>10 €</b>
<b>caramel au beurre salé</b>	<b>10 €</b>
<b>Le gratin de clémentines et amandes</b>	<b>10 €</b>
<b>Le chaud-froid glacé frit</b>	<b>10 €</b>

