

**Hôtel Restaurant du Faudé 68650 Lapoutroie**

## **Les Menus du Faudé Gourmet**

**Mars 2008**

### **Menu Bouche à oreille à 33,-€**

*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 42,-€**

*Médailon de lotte grillé, Wok de légumes, sauce vierge*

*Sorbet en attendant*

*Suprême de pintade à la citronnelle bâton et ses petits légumes au jus*

*Cromesqui de Tome du Brézouard*

*Le fresh and co*

### **Menu Symphonie à 55,-€**

*Foie gras d'oie au torchon et son cappuccino*

*Verre de homard en Parmentier en clin d'œil à mon ami Laury*

*Sorbet en attendant*

*Tournedos de bœuf, sauce à l'échalote en cromesqui  
et tartine de légumes printaniers*

*Mouchoir de munster*

*Déclinaison pâtissière du cocktail « Pina colada »*

### **Menu Gourmandise à 75,-€**

*Pour l'ensemble de la table, un service de 8 plats vous est proposé selon la  
saison et l'inspiration de Thierry, José et leur équipe*

### **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 Faudé 68650 Lapoutroie

## La carte du Faudé Gourmet

Mars 2008

### Entrées

<i>Foie gras d'oie au torchon et son cappuccino</i>	24 €
<i>Foie gras poêlé, fine tartelette à la framboise, sauce à la kriek</i>	24 €
<i>Caille rôtie et son œuf poché, quinoa tomatée, sauce aigre douce</i>	23 €
<i>Aumônière d'écrevisses sur lit de soja et sa sauce</i>	24 €
<i>Croustillant de langoustines au jus de carottes rouges</i>	24 €
<i>Brochette d'escargots, compotée de fenouil, mousseux à l'anis</i>	23 €
<i>Riz de veau grillé, tomate cerise garnie de mini-légumes, sauce caramel au miel</i>	25 €

### Poissons

<i>Filet de Saint Pierre rôti, émulsion de lait à la poire, risotto au gingembre</i>	25 €
<i>Cannelloni de thon à la chair de crabe, purée «Martini » aux effluves d'aneth</i>	25 €
<i>Pavé de bar grillé, minestrone et vinaigrette tiède à la noisette</i>	24 €
<i>Turbot poché au thé rouge, hollandaise exotique, feuilleté de mangue confite et patate douce</i>	26 €
<i>Tartare de truite de mon vivier, tempura de queues d'écrevisses, julienne de légumes croquants marinés</i>	23 €

### Viandes

<i>Poitrine de pigeon, sauce au tamarin et sauté de légumes croquants</i>	25 €
<i>Grenadin de veau, émulsion rhum gingembre et son sushi à l'ananas</i>	25 €
<i>Plume de porc ibérique au caramel d'agrumes et ses carottes confites</i>	24 €
<i>Filet d'agneau coco, purée d'ail et son jus tomaté façon navarin</i>	25 €
<i>Médaille de chevreuil et son chutney pomme airelles, sauce poivrade</i>	26 €

### Fromages

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

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)*

<i>Cornet glacé au chocolat de mon enfance</i>	10 €
<i>Mille feuilles de fraises, crème au poivre séchouan, sorbet balsamique et schizo à la réglise</i>	10 €
<i>Parfait glacé au cola, caramel au whisky</i>	10 €
<i>Marcaron, profiterole et mini-liégeois, aromatisés au café</i>	10 €
<i>Fondue au nutella, guimauves au multiples saveurs</i>	10 €