

La Table de Val-Vignes

CUISINE DU TERROIR
FAITE MAISON



NOS ENTRÉES

OUR STARTERS / UNSERE VORSPEISEN

- Marbré de Faisan et Volaille Jaune aux Pistaches,
Pickles de Coing** 18 €
Terrine of Pheasant, Yellow Poultry and Pistachios, Quince Pickles
Terrine von Fasan, gelbem Geflügel und Pistazien, Quitten-Pickles
- Crème Brûlée au Butternut,
Chorizo Croustillant, Salade de Mâche** 16 €
Butternut Crème Brulée, Crispy Chorizo, Lamb's Lettuce Salad
Butternut-Crème-Brûlée, knuspriger Chorizo und Feldsalat
- Gravlax de Saumon à la Betterave Rouge,
Sauce Nordique et Toast de Pain Viking** 19 €
Salmon Gravlax with Red Beetroot, Nordic Sauce, Viking Bread Toast
Lachsgravlax mit Roter Beete, Nordische Soße und Wikingerbrot-Toast
- Terrine de Foie Gras de Canard au Gewurtzraminer “Cuvée Val-Vignes”,
Sel Bleu de Perse et Confit de Figue** 22 €
Duck Foie Gras Terrine with Gewurtzraminer “Cuvée Val-Vignes”, Persian Blue Salt, Fig Confit
Entenstopfleber-Terrine mit Gewurtzraminer “Cuvée Val-Vignes”, Persisches Blausalz, Feigenconfit
-  **Œuf Parfait aux Châtaignes et Cèpes,
Espuma d'Oignons Caramélisés** 16 €
63°C Egg, Chestnuts, Porcini Mushrooms and Caramelised Onions Espuma
Onsen-Ei mit Kastanien und Steinpilzen, karamellierte Zwiebeln Espuma
-  **Velouté de Panais et Céleri Rave accompagné de son Granola Salé,
Crème Curcuma** 14 €
Parsnip and Celериac Soup, Savory Granola, Turmeric Cream
Pastinaken- und Selleriewurzel-Suppe, salziges Granola, Kurkuma-Creme

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 HAUPTSPEISEN

Médailon de Cerf, 32 €

Mousseline de Céleri, Mitonnée aux Légumes Oubliés, Knepfle au Potiron et Ciboulette

Deer Medallion, Celery Mousseline, Forgotten Vegetables Stew, Pumpkin and Chive Knepfle

Hirschmedaillon, Selleriemousseline, Gemüseintopf mit vergessenen Gemüsen, Kürbis-Knepfle und Schnittlauch

Suprême de Pintade, 27 €

Purée de Pommes de Terre et Marrons, Salsifis Glacés au Jus et Raisins au Beurre

Guinea Fowl Supreme, Mashed Potatoes and Chestnuts, Glazed Salsify

Perlhuhnbrust, Maronen-Kartoffelpüree, glasierte Schwarzwurzeln

Filet de Rouget, 29 €

Risotto au Butternut et Poire, Sauce au Curry Thaï

Red mullet fillet, Butternut and Pear Risotto, Thai Curry Sauce

Rotbarbenfilets, Butternut-Birnen-Risotto, Thaï Currysauce

Noix de St-Jacques Poêlées et Crème de Châtaigne, 32 €

Embeurrée de Choux Vert et Potimarron au Four

Pan-fried Scallops with Chestnut Cream, Buttery Green Cabbage and oven-baked Pumpkin

Gebratene Jakobsmuscheln mit Kastaniencreme, Grünkohl mit Butter und Kürbis aus dem Ofen

 **Risotto à la Truffe d'Automne,** 28 €

Espuma d'Oignons Caramélisés et Cèpes

Autumn truffle risotto, caramelised onion espuma, porcini mushrooms

Risotto mit Herbsttrüffel, karamellisierte Zwiebeln Espuma, Steinpilzen

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

**Moelleux Choco-Orange au Grand Marnier,
Sorbet Orange** 12 €

*Chocolate-Orange Fondant Cake with Grand Marnier, Orange Sorbet
Schokoladen-Orangen-Lockerkuchen mit Grand Marnier, Orangensorbet*

**Tarte Citron Revisitée
Dacquoise aux amandes, Meringue Craquante** 10 €

*Lemon Tart, Almond Dacquoise, Crispy Meringue
Zitronentarte, Mandel-Dacquoise, knuspriges Meringue*

Douceur à la Crème de Marron et Poire 10 €

*Chestnut Cream and Pear Sweet
Maronencreme-Birnen-Dessert*

**Dôme Mangue-Passion,
Crouquant Chocolat et Moelleux Coco** 12 €

*Mango and Passion Fruit Dome, Crispy Chocolate and Moist Coconut Cake
Mango-Passionsfrucht-Kuppel, Knusprige Schokolade, Saftiger Kokoskuchen*

**Café Gourmand
Boisson Chaude au choix, Petites Mignardises** 10 €

*Café Gourmand, hot beverage of your choice accompanied by mini Pastries
Café Gourmand, heißes Getränk nach Wahl, Kleingebäck*

**Pouce Gourmand
Boisson Chaude et Eau-de-Vie d'Alsace au choix (2 cl), Petites Mignardises** 13 €

*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, Crudités

White Ham and Raw Vegetables Platter

Gekochter Schinken, Rohkost

Suprême de volaille et spaetzle

Chicken Supreme and Spaetzle

Geflügelbrust mit Spaetzle

Coupe de glaces

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.

