

# La Table de Val-Vignes

CUISINE DU TERROIR  
FAITE MAISON



# NOS ENTRÉES

## OUR STARTERS / UNSERE VORSPEISEN

- Rouleau de Printemps au Saumon frais,  
Salade de Chou Chinois, Vinaigrette Tataki** 17 €  
*Fresh Salmon Spring Roll, Chinese Cabbage Salad with Tataki Dressing*  
*Frühlingsrolle mit frischem Lachs, Chinesischer Kohlsalat, Tataki-Vinaigrette*
-  **Crème Brûlée aux Asperges Vertes,  
Verdure, Pickles d'Asperges Blanches et croustillant de Spinata** 16 €  
*Crème Brûlée with green Asparagus, greens Vegetables, white Asparagus Pickles and crispy Spinata*  
*Crème Brûlée mit grünem Spargel, Grünes Gemüse, weißen Spargelpickeln und knuspriger Spinata*
- Salade de Poulpe tiède aux Pommes de Terre Charlotte et Vitelotte,  
Crème Balsamique au Citron noir** 19 €  
*Warm Octopus Salad with Potato Charlotte and Vitelotte, Balsamic cream with black Lemon*  
*Lauwarmer Oktopusalat mit Charlotten- und Vitelotte-Kartoffeln, Balsamico-Creme mit schwarzer Zitrone*
- Terrine de Foie Gras de Canard au Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”,  
Chutney Rhubarbe** 22 €  
*Duck foie gras Terrine with Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”, Rhubarb Chutney*  
*Terrine von Entenstopfleber mit Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”, Rhabarber-Chutney*
-  **Œuf Parfait aux Morilles et Crème d'Asperges,  
Pesto Ail des Ours, Croûtons** 17 €  
*63°C Egg with Morels and Cream of Asparagus, Bear's Garlic Pesto, Croutons*  
*Eierparfait mit Morcheln und Spargelcremesuppe, Bärlauchpesto, Croûtons*

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

**Cuisse de Canette à la Sauce Caramel Soja,** 28 €  
**Mousseline de Patates douces et Crumble Parmesan Noisette**

*Duckling Leg with Caramel Soy Sauce, Sweet Potato Mousseline and Parmesan Hazelnut Crumble*  
*Entenkeule in Soja-Karamellsauce, Süßkartoffelmousseline und Parmesan-Haselnuss-Streusel*

**Filet de Boeuf grillé à la Compotée d'Oignons Rouges,** 34 €  
**Effeillé de Pommes de Terre au Beurre Ail des Ours**

*Grilled Beef Fillet with Red Onions Compote, thinly sliced potato with Bear's Garlic Butter*  
*Gegrilltes Rinderfilet mit rotem Zwiebelkompott, Kartoffelblättchen mit Bärlauchbutter*

**Lotte aux Épices Cajun basse température,** 32 €  
**Sauce de Crustacés, Petits Légumes et Rouille**

*Low Temperature Cajun Spiced Monkfish, Shellfish Sauce, Vegetables and Rouille*  
*Seeteufel mit Cajun-Gewürzen bei niedriger Temperatur, Krustentier-Sauce, Gemüse und Rouille*

**Pavé de Saumon aux deux Quinoas,** 29 €  
**Rhubarbe et Tomates Cerises confites**

*Salmon Steak with Two Quinoas, Rhubarb and Candied Cherry Tomatoes*  
*Lachssteak mit zwei Quinoas, Rhabarber und kandierten Kirschtomaten*

 **Asperges et Morilles aux deux Quinoas et Tomates Cerises confites** 26 €

*Asparagus and Morels with Two Quinoas and Candied Cherry Tomatoes*  
*Spargel und Morcheln mit zwei Quinoas und kandierten Kirschtomaten*

# NOS DESSERTS

## OUR DESSERTS / UNSERE NACHSPEISEN

**Salade de Fraises et Gelée d'Hibiscus,  
Sorbet Fraise Verveine** 10 €

*Strawberry Salad with Hibiscus Jelly, Strawberry Verbena Sorbet  
Erdbeersalat mit Hibiskusgelee, Erdbeer-Eisenkraut-Sorbet*

**Nougat Glacé aux Agrumes et Crandberry,  
Dacquoise Pistache** 10 €

*Citrus and Crandberry Nougat, Pistachio Dacquoise  
Gefrorener Nougat mit Zitrusfrüchten und Crandberry, Pistazien-Dacquoise*

**Croustillant Caramélisé Rhubarbe Fraise,  
Crèmeux Vanille** 10 €

*Caramelized Rhubarb Strawberry Crisp, Vanilla Cream  
Karamellisierter knuspriger Rhabarber Erdbeer, Vanillecreme*

**Moelleux au Chocolat Cœur Framboise,  
Sorbet Framboise** 11 €

*Chocolate Moelleux, Raspberry Heart, Raspberry Sorbet  
Schokoladenkuchen mit Himbeerfüllung, Himbeersorbet*

**Café Gourmand  
Boisson Chaude au choix, Petites Mignardises** 12 €

*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*

# MENU ENFANT

## KID'S MENU / KINDERMENÜ

**3 plats**

*3 Dishes*

*3 Gänge*

**15 €**

**2 plats**

*2 Dishes*

*2 Gänge*

**12 €**

### **Assiette de Jambon Blanc et Melon**

*White Ham and Melon*

*Gekochter Schinken, Melone*

### **Suprême de Volaille et Spaetzlés**

*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.

