

La Table de Val-Vignes

CUISINE DU TERROIR
FAITE MAISON



NOS ENTRÉES

OUR STARTERS / UNSERE VORSPEISEN

Crème brûlée aux poivrons rouges 17€
Chips de spianata

Red Pepper crème brûlée, spianata chips

Crème brûlée mit roten Paprikaschoten, Spianata-Chips

Carpaccio de saumon mariné aux agrumes 19 €

Salmon carpaccio with citrus fruits

Lachscarpaccio mit Zitrusfrüchten

 **Velouté de potimarron, crème au curry et granola salé** 16 €

Creamy pumpkin soup, curry cream and savory granola

Kürbiscremesuppe mit Currycreme und salziges Granola

 **L'Oeuf à 64°C** 16 €
Siphon d'oignons, fricassée d'artichauts

Egg at 64°C, Onion espuma, artichoke fricassee

Das Ei bei 64°C, Zwiebel-Espuma, Artischockenfricassee

Terrine de foie gras de canard au Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”, 22€
Chutney de figues

Duck foie gras terrine with Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”, figs chutney

Terrine von Entenstopfleber mit Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”, Feigenchutney

Prix nets en euros, service compris / La carte des allergènes est disponible sur demande / Origine des viandes : France

Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Meat origin: French

Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft des Fleisches: Frankreich

NOS PLATS

OUR MAIN COURSES / UNSERE HAUPTSPEISEN

Médailлон de veau en croûte de Parmesan,

34 €

Mousseline de petits pois, jus corsé au Thym

Veal medallion in a Parmesan crust, pea mousseline, thyme juice

Kalbsmedaillon mit Parmesankruste, Erbsenmousseline, Thymianjus

Filet de canette sauce aigre-douce à la framboise,

32 €

Polenta aux noisettes, légumes de saison

Duck fillet with sweet and sour raspberry sauce, hazelnut polenta, seasonal vegetables

Entenfilet in süß-saurer Himbeersauce, Polenta mit Haselnüssen, Gemüse der Saison

Filet de daurade grillée,

32 €

Caviar d'aubergine, sauce vierge

Grilled sea bream fillet, Eggplant caviar, sauce vierge

Gegrilltes Doradenfilet, Auberginenkaviar, sauce Vierge

Dos de cabillaud,

29 €

Ecrasé de pommes de terre,

Etuvé de fenouil, sauce crustacés

Cod, Steamed fennel, shellfish sauce

Kabeljau, Gedämpfter Fenchel, Krustentiersauce



Risotto aux légumes d'été,

26 €

Espuma d'oignons

Risotto with summer vegetables, onion espuma

Risotto mit Sommergemüse, Zwiebel-Espuma

Prix nets en euros, service compris / La carte des allergènes est disponible sur demande / Origine des viandes : France

Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Meat origin: French

Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft des Fleisches: Frankreich

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS / UNSERE NACHSPEISEN

**Pavlova aux fruits rouges,
Sorbet cassis** **10 €**

Red fruit pavlova with blackcurrant sorbet

Pavlova mit roten Früchten, Sorbet aus schwarzen Johannisbeeren

**Dôme chocolat passion,
Brownie au grué de cacao, crémeux passion, ganache chocolat, mousse et sorbet passion** **12 €**

Chocolate & passion fruit dome, brownie with cocoa nibs, creamy passion, chocolate ganache, mousse and passion fruit sorbet

Schokolade-Passionsfrucht-Kuppel, Brownie mit Kakaobohnen, Schokoladenganache, Mousse und Sorbet Passionsfrucht

**Financier amandes et griottes parfumées au citron vert,
Glace au lait d'amande** **11 €**

Lime-scented almond and Morello cherry Financier, almond milk ice cream

Mandel-Sauerkirschen-Financier mit Limettengeschmack, Mandelmilch-Eis

**Tiramisu pistache framboise,
Croquant chocolat** **10 €**

Pistachio and raspberry tiramisu, crunchy chocolate cookie

Tiramisu mit Pistazien und Himbeeren, knuspriger Schokoladenkeks

**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

Prix nets en euros, service compris / La carte des allergènes est disponible sur demande / Origine des viandes : France

Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Meat origin: French

Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft des Fleisches: Frankreich

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 crudités

White ham and raw vegetables

Weißschinken, Rohkost

Suprême de volaille et spaetzle

Chicken supreme and spaetzle

Geflügelbrust mit Spaetzle

Coupe de glace

Ice cream cup

Eisbecher

Prix nets en euros, service compris / La carte des allergènes est disponible sur demande / Origine des viandes : France

Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Meat origin: French

Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft des Fleisches: Frankreich

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.

