

La Table de Val-Vignes

CUISINE DU TERROIR
FAITE MAISON



NOS ENTRÉES

OUR STARTERS / UNSERE VORSPEISEN

- Mosaïque de saumon et cabillaud à la poudre de nori,** 19 €
Marinade aux agrumes et pickles de radis daïkon
Salmon and cod mosaic with nori powder, citrus marinade and daikon radish pickles
Lachs- und Kabeljau-Mosaik mit Nori-Pulver, Zitrusmarinade und Daikon-Rettich-Pickles
- Crème brûlée à l'asperge verte,** 17 €
Jambon cru fumé Speck et salade de mâche
Crème brûlée with green asparagus, smoked Speck ham, and lamb's lettuce salad
Crème brûlée mit grünem Spargel, geräuchertem Rohschinken (Speck) und Feldsalat
-  **Version végétarienne avec des copeaux de parmesan**
Vegetarian version with Parmesan shavings / Vegetarische Variante mit Parmesansplittern
-  **Œuf fermier cuit à 63° aux morilles,** 16 €
Espuma aux champignons, pesto à l'ail des ours
Farm Egg cooked at 63°C with morels, mushroom espuma, and wild garlic pesto
Bauern-Ei bei 63 °C gegart mit Morcheln, Pilz-Espuma und Bärlauch-Pesto
- Terrine de foie gras de canard au Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”,** 24 €
Chutney de rhubarbe aux épices et brioche toastée
Duck Foie Gras Terrine with Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”, spiced Rhubarb Chutney, and toasted brioche
Entenleberterriner mit Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”, Gewürztes Rhubarber-Chutney und getoastete Brioche
- A partager (pour 2 personnes) : supplément de 5€**
To share (serves 2) / zum Teilen (für 2 Personen) : an additional 5€ / Aufpreis von 5€
- Salade printanière,** 17 €
Mesclun, magret de canard fumé par nos soins au sel des Salish, asperges, vinaigrette à la framboise
Spring salad, mesclun, duck breast smoked in-house with Salish salt, asparagus, and raspberry vinaigrette
Frühlingsalat, gemischter Salat, von uns mit Salish-Salz geräucherte Entenbrust, Spargel, Himbeer-Vinaigrette

NOS PLATS

OUR MAIN COURSES / UNSERE HAUPTSPEISEN

Filet de boeuf Simmental poêlé, (140 gr) 35€

**Réduction au Pinot Noir de St-Hippolyte, mousseline de carotte jaune, petits-pois,
Tempura de fanes de carotte**

Pan-seared Simmental beef tenderloin (140 g), St-Hippolyte Pinot Noir reduction, yellow carrot mousseline, green peas, carrot top tempura

Gebrautes Simmental-Rinderfilet (140 g), Reduktion aus Pinot Noir aus St-Hippolyte, Mousseline aus gelben Karotten, Erbsen, Tempura aus Karottengrün

Côtelettes de cochon de lait cuit en basse température et poitrine braisée, 29€

Sauce moutarde à la bière black, céleri fondant et knepfle à l'ail des ours

Slow-roasted suckling pig chops and braised pork belly, black beer mustard sauce, tender celery, and wild garlic knepfle

Bei niedriger Temperatur gegarte Spanferkelkoteletts und geschmorte Schweinebrust, Senfsoße mit Schwarzbier, zart geschmorter Sellerie und Knöpfele mit Bärlauch

Le homard façon fleischschnecke, 35€

Queues de gambas grillées, sucrose juste saisie, bisque de crustacés et huile d'estragon

"Fleischschnecke style" lobster, grilled prawns tails, lightly seared Sucrose lettuce, shellfish bisque, and tarragon oil

Hummer nach Fleischschnecken-Art, gegrillte Garnelenschwänze, kurz angebratener Sucrose-Salat, Krustentierbisque und Estragonöl

Pavé de bar grillé sur peau, 30€

Beurre caramel / orange et poivre de Timut, chiffonnade de fenouil,

Pommes de terre cuites au Safran du Château

Grilled sea bass fillet, caramelized butter with orange and Timut pepper, thinly sliced fennel, potatoes cooked with "Safran du Château"

Auf der Haut gegrilltes Seebarschfilet, Karamell-Orangen-Butter mit Timut-Pfeffer, Fenchelstreifen, mit "Safran du Château" zubereitete Kartoffeln

 **Risotto vert à l'ail des ours, 25 €**

Espuma aux champignons et légumes printaniers

Green risotto with wild garlic, mushroom espuma, and spring vegetables

Grünes Risotto mit Bärlauch, Pilz-Espuma und Frühlingsgemüse

Prix nets en euros, service compris / La carte des allergènes est disponible sur demande / Origine de la viande - poisson: France - UE / Canada

Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Origin of meat and fish: France - EU / Canada

Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft von Fleisch und Fisch : Frankreich - EU / Canada

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS / UNSERE NACHSPEISEN

- Tartare de fruits exotiques,** 12€
Sabayon à la liqueur de litchi, sorbet ananas
Exotic fruit tartare, sabayon with lychee liqueur, pineapple sorbet
Tartar aus exotischen Früchten, Sabayon mit Litschi-Likör, Ananassorbet
- Verrine façon Irish coffee,** 12€
Gelée whisky, crémeux café
Irish coffee-style verrine, whiskey jelly, coffee cream
Glas mit Irish-Coffee-Geschmack, Whisky-Gelee, Kaffee-Creme
- Pavlova à la fraise,** 12€
Gel hibiscus, sorbet rhubarbe
Strawberry Pavlova with hibiscus gel and rhubarb sorbet
Pavlova mit Erdbeeren, Hibiskus-Gel, Rhabarber-Sorbet
- Dôme chocolat,** 11€
Bavarois pistache et coeur coulant à la framboise
Chocolate dome, pistachio Bavarian cream, and a raspberry lava center
Schokoladenkuppel, Pistazien-Bavarois und flüssiger Himbeer-Kern
- Café gourmand** 12€
Boisson chaude au choix, mignardises
Café gourmand, hot beverage of your choice accompanied by mini pastries
Café Gourmand, heißes Getränk nach Wahl, Kleingebäck
Accompagné d'une Eau-de-vie d'Alsace au choix (2 cl) : supplément de 2€
Served with Alsatian eau-de-vie (2 cl) of your choice / Elsässer eau-de-vie (2 cl) nach Wahl : an additional 2€ / Aufpreis von 2€
- Sélection de fromages** 12€
Selection of cheeses
Käseauswahl
A partager (pour 2 personnes) : supplément de 3€
To share (serves 2) / zum Teilen (für 2 Personen) : an additional 3€ / Aufpreis von 3€

MENU DÉCOUVERTE EN 4 TEMPS

Servi à toute la table
Served to everyone at the table
Für alle am Tisch

70€

Dernière prise de commande à 21h
Last order at 9 p.m.
Letzte Bestellannahme um 21 Uhr

Mosaïque de saumon et cabillaud à la poudre de nori,

Marinade aux agrumes et pickles de radis daïkon

Salmon and cod mosaic with nori powder, citrus marinade and daikon radish pickles
Lachs- und Kabeljau-Mosaik mit Nori-Pulver, Zitrusmarinade und Daikon-Rettich-Pickles

Ou

Terrine de foie gras de canard au Gewurztraminer "Cuvée Val-Vignes",

Chutney de rhubarbe aux épices et brioche toastée

Duck Foie Gras Terrine with Gewurztraminer "Cuvée Val-Vignes", spiced Rhubarb Chutney, and toasted brioche
Entenleberterriner mit Gewurztraminer "Cuvée Val-Vignes", Gewürztes Rhubarber-Chutney und getoastetes Brioche

Le homard façon fleischschnecke,

Queue de Gambas grillée, sucrine juste saisie, bisque de crustacés et huile d'estragon

"Fleischschnecke style" lobster, grilled prawns tail, lightly seared Sucrine lettuce, shellfish bisque, and tarragon oil
Hummer nach Fleischschnecken-Art, Schwanz von gegrillten Garnelen, kurz angebratener Sucrine-Salat, Krustentierbisque und Estragonöl

Ou

Pavé de bar grillé sur peau,

Beurre caramel / orange et poivre de Timut, chiffonnade de fenouil, Pommes de terre cuites au Safran du Château

Grilled sea bass fillet, caramelized butter with orange and Timut pepper, thinly sliced fennel, potatoes cooked with "Safran du Château"
Auf der Haut gegrilltes Seebarschfilet, Karamell-Orangen-Butter mit Timut-Pfeffer, Fenchelstreifen, mit "Safran du Château" zubereitete Kartoffeln

Filet de boeuf Simmental poêlé,

Réduction au Pinot Noir de St-Hippolyte, mousseline de carotte jaune, petits-pois, Tempura de fanes de carotte

Pan-seared Simmental beef tenderloin, St-Hippolyte Pinot Noir reduction, yellow carrot mousseline, green peas, Carrot top tempura
Gebratenes Simmental-Rinderfilet, Reduktion aus Pinot Noir aus St-Hippolyte, Mousseline aus gelben Karotten, Erbsen, Tempura aus Karottengrün

Ou

Côtelette de cochon de lait et poitrine braisée,

Sauce moutarde à la bière, céleri fondant et knepfle à l'ail des ours

Suckling pig chop and braised pork belly, beer mustard sauce, tender celery, and wild garlic knepfle
Spanferkelkotelett und geschmorte Schweinebrust, Senf-Bier-Sauce, zart geschmorter Sellerie und Knöpfle mit Bärlauch

Tartare de fruits exotiques,

Sabayon à la liqueur de litchi, sorbet ananas

Exotic fruit tartare, sabayon with lychee liqueur, pineapple sorbet
Tartar aus exotischen Früchten, Sabayon mit Litschi-Likör, Ananassorbet

Ou

Couronne de framboises,

Crèmeux gianduja, moelleux à la pistache

Raspberry wreath, gianduja cream, pistachio cake
Himbeerkränzchen, Gianduja-Creme, Pistazien-Kuchen

Prix nets en euros, service compris / La carte des allergènes est disponible sur demande / Origine de la viande - poisson: France - UE / Canada
Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Origin of meat and fish: France - EU / Kanada
Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft von Fleisch und Fisch : Frankreich - EU / Canada

MENU ENFANT

KID'S MENU / KINDERMENÜ

3 plats

3 Dishes

3 Gänge

16€

2 plats

2 Dishes

2 Gänge

13€

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 de la viande - poisson: France - UE / Canada

Net prices in euros, service included / Allergen card available on request / Origin of meat and fish: France - EU / Canada

Nettopreise in Euro, inklusive Service / Die Allergenkarte ist auf Anfrage erhältlich / Herkunft von Fleisch und Fisch : Frankreich - EU / Canada