

# 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 HAUPTSPESIEN

**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 Knöpfe 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

72€

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 chocolat, moelleux à la pistache

Raspberry wreath, chocolate cream, pistachio cake  
Himbeerkränzchen, Schokoladencreme, 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*