

La Table de Val-Vignes

CUISINE DU TERROIR
FAITE MAISON



NOS ENTRÉES

OUR STARTERS / UNSERE VORSPEISEN

Truite saumonée du Heimbach légèrement fumée, 19 €

Sur un carpaccio de betteraves de couleurs, vinaigrette à l'orange et noisettes torréfiées.

Lightly Smoked Heimbach Trout, Served on a colorful beetroot carpaccio, orange vinaigrette and roasted

Leicht geräucherte Heimbach-Forelle auf buntem Rote-Bete-Carpaccio, Orangen-Vinaigrette und gerösteten Haselnüssen

Pressé de pot-au-feu persillé 18 €

Crème raifort à la graine de moutarde, pickles de légumes d'automne et sauce ravigote

Pressed "Pot-au-Feu" Terrine with Herbs, horseradish cream with mustard seeds, autumn vegetable pickles, and ravigote sauce

Kräuter-Geflügel-Sülze vom Rind „Pot-au-Feu“, meerrettichcreme mit Senfkörnern, eingelegtes Herbstgemüse und Ravigotesoße



Œuf fermier dit "parfait"

17 €

Crème Dubarry, fondue de poireaux, oignons confits et croûtons dorés

Farm Egg "Perfect" Style, dubarry cream, leek fondue, caramelized onions and golden croutons

Bauern-Ei „Perfekt“ gegart, dubarry-Creme, Lauchfondue, konfierte Zwiebeln und goldene Croutons

Terrine de foie gras de canard au Gewurztraminer "Cuvée Val-Vignes", 24 €

Chutney de figes et brioche toastée

Duck Foie Gras Terrine with Gewurztraminer – Val-Vignes Cuvée, fig chutney, and toasted brioche

Entenleberterrine mit Gewurztraminer – Cuvée Val-Vignes, feigen-Chutney und getoastetes Brioche



Velouté de potimarron

16 €

Crème au curry Thaï et granola salé

Pumpkin Soup, Thai Curry Cream, and savory granola

Kürbiscremesuppe, thai-Curry-Sahne und herzhafter Granola

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

Suprême de volaille fermière rôti 28€

Polenta aux champignons des bois, sauce au vin jaune et tuile de parmesan

Roasted Farm Chicken Supreme, Polenta with wild mushrooms, yellow wine sauce, and Parmesan tuile

Gebratenes Bauernhuhn-Suprême, Polenta mit Waldpilzen, Gelbweinsauce und Parmesan-Tuile

Médailon de cerf grillé Sauce aux airelles, 34€

Mille-feuille de pommes de terre, poire au vin rouge de Saint-Hippolyte et châtaignes

Grilled Venison Medallion, Lingonberry sauce, potato mille-feuille, pear in Saint-Hippolyte red wine, and chestnuts

Gegrilltes Hirschmedaillon, Preiselbeersauce, Kartoffel-Millefeuille, Birne in Rotwein aus Saint-Hippolyte und Kastanien

Pavé de sandre doré, Fricassée de moules de Bouchot et de légumes, 32€

Pommes de terre Roseval, sauce parmentière et écume de coquillage

Pan-Seared Pike-Perch Fillet Fricassee of Bouchot mussels and vegetables, Roseval potatoes, parmentier sauce and shellfish foam

Gebratenes Zanderfilet Fricassee von Bouchot-Muscheln und Gemüse, Roseval-Kartoffeln, Parmentier-Sauce und Muschelschaum

Ballottine de cabillaud à la poudre de nori 29€

Purée de panais, bâtons de céleri branche, émulsion au safran du Château et croustillant de tapioca

Cod Ballotine with Nori Powder Parsnip purée, celery sticks, saffron emulsion from the Château and crispy tapioca

Kabeljau-Ballotine mit Nori-Pulver Pastinakenpüree, Selleriesticks, Safranemulsion vom Château und knuspriger Tapioka



Risotto aux champignons des bois et légumes d'automne

25 €

Chips de panais croustillantes

Wild Mushroom and Autumn Vegetable Risotto Crispy parsnip chips

Risotto mit Waldpilzen und Herbstgemüse Knusprige Pastinakenchips

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

Panna cotta de chocolat blanc 10 €

Compotée d'airelles et croustillant sésame au miel

White Chocolate Panna Cotta, Lingonberry compote and honey sesame crisp

Weiß-Schokoladen-Panna-Cotta Preiselbeerkompott und Honig-Sesam-Krokant

Crumble noisette au potimarron et pomme Golden 12 €

Glace érable-pecan et caramel au beurre salé

Hazelnut Crumble with Pumpkin and Golden Apple Maple-pecan ice cream and salted butter caramel

Haselnuss-Crumble mit Kürbis und Golden-Apfel Ahorn-Pekan-Eis und Salzkaramell

Crème brûlée aux marrons 10 €

Poire pochée à la vanille Bourbon et éclats de pralin

Chestnut Crème Brûlée, Vanilla Bourbon poached pear, and praline nibs

Kastanien-Crème-Brûlée Vanille-Bourbon-Birne und Pralinenstückchen

Entremet "Orangette" 12 €

Ganache et tuile de chocolat

"Orangette" Entremet Chocolate ganache and chocolate tuile

Dessert „Orangette“ Schokoladen-Ganache und Schokoladen-Tuile

Café gourmand 12 €

Boisson chaude au choix, petites mignardises

Café gourmand, hot beverage of your choice accompanied by mini pastries

Café Gourmand, heißes Getränk nach Wahl, Kleingebäck

Pouce gourmand 14 €

Boisson chaude et eau-de-vie d'Alsace au choix (2 cl), petites mignardises

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.

