

La Table de Val-Vignes

CUISINE DU TERROIR
FAITE MAISON



NOS ENTRÉES

OUR STARTERS / UNSERE VORSPEISEN

Crème brûlée au foie gras, 18 €
Mâche, vinaigrette à l'huile de noisette, chutney de figues
Crème brûlée with foie gras, lamb's lettuce, hazelnut oil vinaigrette, figs chutney
Crème brûlée mit Foie gras, Feldsalat, Haselnussölvinaigrette, Feigenchutney

Carpaccio de saumon mariné aux agrumes 19 €
Salmon carpaccio with citrus fruits
Lachscarpaccio mit Zitrusfrüchten

 **Déclinaison de tomates anciennes marinées au basilic** 17 €
Mozzarella Di Buffala
Mixed heirloom tomatoes marinated with basil
Deklination aus alten Tomaten, mariniert mit Basilikum

 **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 rhubarbe aux épices
Duck foie gras terrine with Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”, spiced rhubarb chutney
Terrine von Entenstopfleber mit Gewurztraminer “Cuvée Val-Vignes”, Rhabarber-Chutney mit Gewürzen

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, asperges vertes
Duck fillet with sweet and sour raspberry sauce, hazelnut polenta, green asparagus
Entenfilet in süß-saurer Himbeersauce, Polenta mit Haselnüssen, grüner Spargel

Filet de daurade grillée, 32 €
Caviar d'aubergine, sauce vierge
Grilled sea bream fillet, Eggplant caviar, sauce vierge
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, **10 €**
Sorbet cassis

Red fruit pavlova with blackcurrant sorbet

Pavlova mit roten Früchten, Sorbet aus schwarzen Johannisbeeren

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

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, **11 €**
Glace au lait d'amande

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

Mandel-Sauerkirschen-Financier mit Limettengeschmack, Mandelmilch-Eis

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

Pistachio and raspberry tiramisu, crunchy chocolate cookie

Tiramisu mit Pistazien und Himbeeren, knuspriger Schokoladenkeks

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 **13 €**
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.

