



"FEERIE-D'ALSACE - Le Restaurant"
vous invite à venir découvrir sa nouvelle CARTE :

"DOUCEURS FEERIQUES"
Décembre 2019

Tous les deux mois, le Chef Antony DJEMAA vous propose de venir déguster de nouveaux mets tout en finesse et en originalité aux couleurs de la Nouvelle Saison.

Il vous présente des plats en harmonie avec les lieux : élégants, subtils, alliant classique et contemporain, et faisant la part belle aux produits de saison.

Tous nos plats sont faits Maison, élaborés à partir de Produits Frais.

NOS ENTREES

PERLES DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST

Brioche, Gel de Poire/Coing

22 €

CASSOLETTE DE SPAETZLES

Crème de Champignons truffée, Ecume de Lard paysan d'Alsace

14 €

JAUNE D'ŒUF DE CANE MARINÉE AU SESAME NOIR

Ravioles d'Eryngii aux senteurs de sous bois, noix torréfiées, jus léger de canard

16 €

NOIX DE SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES

Chartreuse de poireaux braisés truffée, cœur mousseux iberique au poivre de cassis

19 €

PRIX NETS EN EUROS - SERVICES & TAXES COMPRIS



NOS PLATS

FILET DE TURBOT "IKEJIME"(selon pêche)

Racines de Scorsonères glacées au jus brun d'arêtes infusées au gingembre

32 €

HOMARD ENTIER ROTI AU BEURRE NOISETTE

Chou-fleur aux graines de vanille de Tahiti, bouillon corsé

42 €

PAVE DE VEAU DE LAIT FRANCAIS ELEVE SOUS LA MERE

Pomme de terre farçie au ris de veau laqué à la sauce soja

31 €

PIGEONNEAU DE LA FERME DES VOSGES

Pressé de panais et poires marinées au vinaigre de coing, éclats de cacahuètes grillées

29 €

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES

Affiné par Maître Antony à Vieux-Ferrette

12 €

NOS DESSERTS

DELICE GLACE AU YUZU ET COMBAWA

Sorbet orange rafraichi aux feuilles de kaffir

12 €

DÔME FACON TORCHE AUX MARRONS

Crème glacée au Foin

12 €

PALET ONCTUEUX CHOCOLAT CACAO AMER

Cœur coulant mandarine, Sorbet kumquat

12 €

DESSERT SURPRISE

Selon l'inspiration du Chef (merci de préciser vos allergies)

12 €

Tous nos plats sont faits maison, et élaborés à partir de produits frais

PRIX NETS EN EUROS - SERVICES & TAXES COMPRIS



NOS MENUS

MENU « INSPIRATION »

Servi au Déjeuner, du Mardi au Vendredi

Selon le retour du marché quotidien et l'inspiration du Chef

Pour vous faire découvrir sa passion ainsi que d'originaux mariages de produits et de saveurs

Entrée - Plat – Dessert

26 €uros

(Tarif par pers. hors boissons)

MENU « SURPRISE »

Servi au Déjeuner et au Dîner, du Mardi au Samedi

Selon l'inspiration du Chef

Amuse Bouche

Entrée - Plat – Dessert

38 €uros

(Tarif par pers. hors boissons)

MENU « ENFANT »

(Jusqu'à 10 ans)

Poulet ou Veau, Spaetzlés
et Glace (2 boules)

15 €uros

MENU « FEERIE »

Servi au Déjeuner et au Dîner, du Mardi au Samedi

3 Plats - 45 €uros

(Tarif par pers. hors boissons)

AMUSE BOUCHE

JAUNE D'ŒUF DE CANE MARINE AU SESAME NOIR

Ravioles d'Eryngii aux senteurs de sous bois,
noix toffées, jus léger de canard

OU

CASSOLETTE DE SPAETZLES

Crème de Champignons truffée, Ecume de Lard Paysan d'Alsace

FILET DE TURBOT "IKEJIME"(selon pêche)

Racines de Scorsonères glacées au jus brun d'arêtes infusées
au gingembre et éclats de Noisettes

OU

LE VEAU DE LAIT FRANCAIS ELEVE SOUS LA MERE

Pomme de terre farçie au ris de veau laqué

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

(Supplément de 9 €uros)

PALET ONCTUEUX CHOCOLAT ET CACAO AMER

Cœur coulant mandarine, sorbet kumquat

OU

DESSERT SURPRISE

Tous nos plats sont faits maison, et élaborés à partir de produits frais

PRIX NETS EN EUROS - SERVICES & TAXES COMPRIS



MENU « ELEGANCE »

Servi au Déjeuner et au Dîner, du Mardi au Samedi

70 €uros

(Tarif par pers. hors boissons)

AMUSE BOUCHE

PERLES DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST

Brioche, Gel de Poire/Coing

DEMI HOMARD ROTI AU BEURRE NOISETTE

Choux-fleur aux graines de vanille de Tahiti, bouillon corsé

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

Affiné par Maître Antony à Vieux Ferrette

DESSERT AU CHOIX

(à choisir dans la Carte)

MENU « DEGUSTATION »

Servi au Déjeuner et au Dîner, du Mardi au Samedi

(Servi pour l'ensemble de la table)

- à commander avant 12h30 et 20h30 -

95 €uros

(Tarif par pers. hors boissons)

AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST

Brioche, Gel de Poire/Coing

NOIX DE SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES

chartreuse de poireaux glacés au jus truffé

DEMI HOMARD ROTI AU BEURRE NOISETTE

Choux-fleur aux graines de vanille de Tahiti, bouillon corsé

TROU NORMAND

PIGEONNEAU DE LA FERME DES VOSGES

Pressé de panais et poires marinées au vinaigre de coing
éclats de cacahuètes grillées

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

Affiné par Maître Antony à Vieux-Ferrette

DESSERT SURPRISE

NOTRE MENU-CARTE DU DIMANCHE

Servi au Déjeuner - Spécialement élaboré par notre Chef

2 Entrées - 2 Plats - 2 Desserts au Choix

3 Plats - 45 €uros

4 Plats - 55 €uros

5 Plats - 65 €uros

(Tarif par pers. hors boissons)

(Les Formules 4 et 5 Plats sont servies pour l'ensemble de la table)

FEERIE d'ALSACE - Le Restaurant

16, Rue du Stock - 68390 BALDERSHEIM

Tél. 03 89 52 00 63

Le Restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi