

# Menu de la Fête des Mamans à 58 €



26 Mai 2019

## Amuse-bouche

Saumon Bomlo fumé par nos soins au sésame et soja, crème wasabi

\*\*\*\*\*

Foie gras d'oie de Pfettisheim, mariné au Gewurztraminer,  
Chutney et gelée à la rhubarbe, pain au sureau maison

*Enteleber von Pfettisheim nach Art des Hauses, Rhabarbergelee, Holunder-Brot Hausgemacht*

## ou / oder

Salade d'Alsace Bio à la truffe d'été fraîche et jambon séché Pata Negra,  
Copeaux de vieux comté, pêche rôtie au miel Corse

*Bio-Elsass-Salat mit frischem Sommertrüffel und Pata Negra Schinken,  
Bergkäse Späne, gerösteter Pfirsich mit Korsischem Honig*

\*\*\*\*\*

Granité au agrumes / *Granité aus Citrus Frucht*

\*\*\*\*\*

Quasi et cœur de ris de veau à la crème morilles, purée de céleri,  
Asperges Bios au Parmesan

*Kalbs "Quasi" und Bries mit Morcheln, Selleriepüree, Spargeln mit Parmesan*

## ou / oder

Turbot aux légumes et asperges Bios, sauce Hollandaise  
Pommes de terre Bios à la vapeur

*Steinbutt mit Gemüse und Spargeln, Sauce Hollandaise  
Gedämpfte Bio-Kartoffeln*

\*\*\*\*\*

Carpaccio de fraises Françaises Bios, quenelle de Mascarpone à la pistache  
Sorbet fraise minute

*Bio-Französische Erdbeeren carpaccio, Pistazie Mascarpone Quenelle  
und Hausgemachtes Erdbeere Sorbet*

## ou / oder

Variation de crémeux chocolat Cluizel et praliné  
Aux framboises et croquant

*Variation von Cluizel Schokolade und Praline  
Mit Himbeeren und Krokant*



*Restaurant Au Vieux Moulin M et Mme Laghi Eric  
5a rue du Moulin 67630 LAUTERBOURG 03 88 94 60 29*