



La Table Alsacienne

24

RESTAURANT EPHEMERE



ENTREES

LEVERKNEPFLE FACON GRAND MERE 11.50€

Quenelles de foie de veau et porc, lard fumé maison, oignons frits et salade verte

SCHNECKE AU MUNSTER 14.50€

Escargots, lardons et oignons cuisinés au Riesling et Espuma de Munster

PATE CROUTE MAISON AUX 3 VIANDES 13€

Chutney de betterave rouge et pickles de légumes

FLEISCHSCHNECKE 12€

Viandes et légumes du pot au feu roulés dans une pâte à nouille grand mère et cuit dans son bouillon

KAESKNEPFLE KROCHERLE UND SCHPECK 10.50€

Quenelles au fromage blanc, persil plat, lardons et croutons au beurre servies avec une salade verte au vinaigre Melfor (possibilité de plat végétarien)



PLATS

WAEDELE UND GRUMBEERESALAT 19€

Jarreton de porc laqué au Pinot Noir, Salade de pommes de terre OU Jarreton sur pommes de terre gratinées au Munster +4.50€

SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE AU RIESLING UND SPÄTZLE 19.50€

Sauce crémée, champignons de Paris et spätzle maison (pâtes alsaciennes)

ESTURGEON DE DORDOGNE SUR LIT DE CHOUCROUTE 22.50€

*Accompagné de pommes de terre vapeur, Sauce au Riesling
Possibilité d'agrémenter avec 30gr de Caviar de Neuvic Baeri 30gr 86€pour 2*

LEVERKNEPFLE FACON GRAND MERE 18.50€

Quenelles de foie de veau et porc, lard fumé, oignons confits accompagnées de pommes de terre sautées OU choucroute

Possibilité de rajouter une garniture supplémentaire avec un plat +3,50€

Pommes de terre sautées, choucroute, spätzle ou salade



SAUERKRAUT

CHOUCRUTE TRADITIONNELLE

20.50€

Choucroute garnie de palette de porc, poitrine fumée maison, lard 1/2 sel, Saucisse de Strasbourg, Saucisse fumée et pomme de terre

CHOUCRUTE SPECIALE LALANDE SERVIE POUR 2 PERSONNES 25.50€/PERS

Choucroute garnie de palette de porc, poitrine fumée, lard 1/2 sel, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, 1/2 jarreton/pers, quenelles de foie, pommes de terre



BAECKEOFFE

A COMMANDER 48H A L'AVANCE- A PARTIR DE 4 PERSONNES

25.50€/PERS

Traditionnelle potée alsacienne à base de pommes de terre, carottes, oignons et 3 variétés de viande (agneau, boeuf et porc) cuite longuement au vin blanc et parfumée à la sarriette - Plat convivial servi dans sa terrine



FROMAGES

MUNSTER

6.50 €

A'alsacienne : accompagné de moutarde et carvi

MUNSTER CHAUD

7.00€

Munster servi chaud



DESSERTS

VACHERIN GLACE AU COULIS DE GRIOTTES

9.50€

Sorbet citron vert, cassis et framboise

Arrosé au Kirch +3.50€

QUETSCHES AU PINOT NOIR ET BIBELESKAES

11.50€

Quetsches cuites au Pinot Noir, Entremet au fromage blanc, Sablé cannelle

STREUSSEL AUX POMMES

10.50€

Sablé au beurre, pommes poêlées, noix, raisins secs et crème légère

SORBET ARROSE AU SCHNAPS GIVRÉ

8.50€

Sorbet citron vert

LA FORET NOIRE A NOTRE FACON

12.50€

Génoise au chocolat, crème Chantilly, Cerise griotte, Kirch, Tuile au chocolat

FAIT MAISON - A DEGUSTER CHEZ VOUS

Chutney de choucroute maison 200g 6.50€

Assortiment de Bredele à offrir ou à déguster

Petits gâteaux alsaciens - Sachet de 150g 5.70€

Château de Lalande
57 Route de Saint Astier
24430 Annesse et Beaulieu

07 83 89 33 98

Dans l'Ancien Chai du Château