

Restaurant Koenig - à l'Arbre vert

LES ENTREES

Saint-Jacques et Crabe des neiges **21 Euro**
Carpaccio de noix de Saint-Jacques, petite salade de crabe des neiges et pomelos

Foie gras de canard **22 Euro**
Foie gras de canard aux éclats de pistache, chutney de figue, baguette tiède

Légume **15 Euro**
Coeur d'artichaut et pimentos del pequillo farcis au chèvre frais, roquette à l'huile d'olive des seigneurs des Baux de Provence

Caille et ris de veau **19 Euro**
Pressé de caille, foie gras et ris de veau, salade de betterave au vinaigre de framboises

Matjes **16 Euro**
Fraîcheur de matjes, granny smith et caviar de hareng à la crème de raifort, gaufre de pomme de terre tiède

Gambas **18 Euro**
Cannelloni de gambas et tomate confite frits, copeaux d'épaule Iberico bellota, méli-mélo d'herbes au vinaigre de Banyuls

LES POTAGES

Potage du jour selon le marché **9 Euro**

Ail et escargot **12 Euro**
Soupe à l'ail, croûton d'escargots au persil plat

LES POISSONS

Saint-Jacques et homard **26 Euro**
Noix de Saint-Jacques poêlées, raviole de homard, crème homardine

Maigre **22 Euro**
Dos de maigre rôti sur sa peau, polenta à la tomate et olive noire, courgette croquante, crème de pimentos

Omble chevalier **21 Euro**
Filet d'omble chevalier dans l'esprit d'une choucroute, beurre blanc à la moutarde ancienne

Cabillaud **22 Euro**
Effeillé de cabillaud à l'épaule Iberico bellota, tombée d'artichaut, pois gourmand et tomate cerise

Poisson du jour selon arrivage

Restaurant Koenig - à l'Arbre vert

LES VIANDES

<i>Ris de veau</i>	27 €uro
Ris de veau rôti à la graine de moutarde, jeunes pousses d'épinards et gaufre légère de pomme de terre	
<i>Pintade</i>	22 €uro
Suprême de pintade farci au foie gras servi comme un pot-au-feu, raviole de cuisse truffée	
<i>Boeuf</i>	25 €uro
Coeur d'entrecôte à la plancha, Pont-Neuf de gnocchi, beurre blanc au poivre vert et estragon	
<i>Agneau</i>	26 €uro
Carré d'agneau en croûte au parmesan et romarin, risotto crémeux au mascarpone et légumes verts	
<i>Veau</i>	26 €uro
Filet mignon de veau au citron confit, bouquet de légumes au beurre de sauge, mousseline de pomme de terre	
<i>Cochon</i>	20 €uro
Joue de cochon confite au Pinot Noir, cromesquis de boudin, croustillant de navet salé aux effluves de lard	

LES LEGUMES

<i>Risotto</i>	16 €uro
Risotto crémeux de portiron et jeunes pousses d'épinards au mascarpone	
<i>Polenta et légumes</i>	16 €uro
Polenta aux olives et tomate confite, méli-mélo de légumes, oeuf au plat	

LES FROMAGES

<i>Plateau de fromages</i>	12 €uro
les fromages du plateau sont affinés par Jacky Quesnot, fromagerie Saint Nicolas à Buhl	
<i>L'assiette de Bertschwiller et pèlerin</i>	8 €uro
fromages bio produits et affinés au village à la ferme Krust	

La crème utilisée dans nos recettes est une crème fluide d'Alsace « Label Rouge »
Les pommes de terre proviennent de la ferme Jesslen de Berrwiller

***Tous les plats de notre carte sont confectionnés dans nos cuisines
à base de produits de qualité***

Restaurant Koenig - à l'Arbre vert

LES MENUS

Le Menu Terroir d'Alsace à 24 €uro

Carpaccio de tête de veau, salade tiède de lentille verte du Puy, sauce gribiche
ou Crème de potiron aux arômes de truffe blanche et magret fumé
ou Salade de matjes, choucroute croquante et pomme granny à la crème de raifort

Civet de biche façon Grand-mère, confiture d'oignon et spaetzlés maison
ou Navet confit comme une choucroute garnie
ou Beackaoffa de saumon au Riesling

Dessert du jour
ou L'assiette de Bertschwiller

Le Menu Affaire à 32 €uro

Presse de caille, foie gras et ris de veau, salade de betterave au vinaigre de framboise
ou Rillettes de crabe des neiges, salade d'artichaut, pomelos et tomate confite

Sorbet litchi-litchi

Dos de maigre rôti, méli-mélo de crosnes et jeunes pousses d'épinards, au beurre de Crémant d'Alsace
ou Filet de canette rôti au miel, chutney de potiron, gnocchi romaine

L'assiette de fromages affinés par J. Quesnot
ou Gratin de clémentine au Grand Marnier, sorbet pamplemousse

Le Menu Gastronomique à 52€uro

*ou le Menu 2 plats fromage et dessert à 42€uro
(menu servi uniquement à l'ensemble de la table)*

Escalope de foie gras canard à la plancha, chaud-froid de figue, jus corsé au vinaigre de Banyuls
Noix de Saint-Jacques poêlées, raviole de homard, crème homardine
Médailillon de biche pané au pain d'épice, chou frisé et purée de légumes oubliés
L'assiette de fromages affinés par J. Quesnot
Millefeuille d'ananas Victoria rôti à la vanille, glace rhum-raisin

Le Menu Junior à 13 €uro

Potage du jour
Saumon poêlé, nouillettes de légumes, beurre blanc
ou Poitrine de pintade rôtie, Pont-Neuf de gnocchi, tombée de légumes
Glaces ou sorbets