



*La Bonne Franquette*  
Hôtel . Restaurant

## Les Entrées

☞ Verrine de tartare de tomate fraîche et confite au basilic, gaspacho	7,80
☞ Chiffonnade et copeaux de "Cecina de Leon", crème de vinaigre balsamique de Modène	9,40
☞ Pâté en croûte de notre chère Alsace, petits dés de tomate et vinaigre de framboise	8,80
☞ Carpaccio de bœuf, Parmigiano Reggiano, fleurs de sel de Camargue	11,40

## Les Foies Gras

☞ Foie gras de canard, fleur de sel de Guérande, poivre du moulin	18,80
☞ Foie gras d'oie à la cuillère, chutney de quetsche de notre verger et cannelle	19,90
☞ Une dégustation de foies gras de canard et d'oie à l'épice de bois d'Inde de la Martinique	22,90

*Les foies gras peuvent être accompagnés d'un verre de Gewurztraminer vendanges tardives (suppl. 8,20€)*

## Les Poissons

☞ Escalope de saumon à l'alsacienne, crème de ciboulette, pommes cocottes à la vapeur	18,70
☞ Filet de sandre à la vapeur, nouilles boulangère et velouté au "Riesling Burgreben"	19,90
☞ Notre suggestion de la pêche du moment	22,60

## Les Viandes

☞ Faux filet au poivre de Séchuan, légumes sautés du moment	18,90
☞ Steak tartare de bœuf, pain toasté et chiffonnade de salade	21,90
☞ Filet de bœuf dans la poêle, petit jus réduit au vin corsé <i>(Origine: viande bovine française)</i>	23,70
☞ Brochette de selle d'agneau assaisonnée au sel de Guérande et au pesto	19,20
☞ Choucroute au Riesling, garnie à l'alsacienne	17,80

**La gastronomie est un Art et tout Art mérite patience !**

Le "Fait Maison" est une cuisine fabriquée dans l'entreprise à partir de produits bruts.

