








Accords mets /vins alsaciens

<p>Syvalner</p> 	<p>Charcuteries Fritures de poissons (lisettes au vin blanc et carpes) Salade de coquillages au concombre Salade niçoise Baeckeoffe Choucroute alsacienne Tarte flambée</p>
<p>Pinot blanc</p> 	<p>Carpe frite à la bière et semoule Moules marinières, Salade de radis blanc, thon rouge mi-cuit, tarte à l'oignon, truite aux amandes</p>
<p>Klevener</p> 	<p>A l'apéritif Entrées froides de viandes vinaigrées (presskopf) Salade de choucroute</p>
<p>Muscat</p> 	<p>A l'apéritif Cuisine orientale et exotique Poissons de rivière nature ou avec un léger beurre blanc (ottonel) Feuilleté d'asperges aux morilles Kouglopf A "quatre 4 heures" avec des biscuits sablés</p>
<p>Crémants</p> 	<p>poularde fermière à la vapeur soupe aux quetsches, pinot noir et cannelle beignets mousse glacée au kirsh parfait à la violette</p>
<p>Riesling</p> 	<p>Aumônière de sandre à la choucroute Blanquette d'agneau de lait aux pointes d'asperges et morilles Blanquette de veau à l'ancienne Chèvre chaud aux pommes et quatre épices Choucroute alsacienne Choucroute au cochon de lait et foie gras Coq au riesling Foie d'oie (avec un Riesling V.T.) Fricassée de Bresse Homards (avec un Riesling Grand Cru) Coquillages et crustacés sushis Cuisses de grenouilles à la crème Dos de brochet à la purée d'ortie Huîtres chaudes gratinées à la choucroute Filet de St Pierre aux épices Matelotte de l'ill au vin blanc St Jacques au lard Paupiette de cabillaud braisée au chou vert Quenelles de brochet au chou Ris de veau Sandre braisé sur peau Sole meunière Tartare de saumon</p>

	tarte au citron (avec un Riesling S.G.N.)
<p>Pinot gris</p> 	<p>Soupe d'escargots Blancs de volaille Caille farcie au foie gras Chausson de truffe Curry de mouton, de poulet Homard à l'américaine Foie gras en brioche St maure de touraine Huîtres chaudes Riz de veau aux langoustines Rognons de veau Salade de soja Terrine de foie gras Volaille truffée Crème brûlée Feuilleté de rhubarbe</p>
<p>Gewurztraminer</p> 	<p>canard entier rôti aux fruits secs daube de saumon à la crème foie gras poêlé aux épices gastronomie indienne soupe tiède de clémentine tajine de poulet veau à la badiane volaille aux morilles munster et cumin</p>
<p>Pinot noir</p> 	<p>croustillant de queue de bœuf et foie gras pavés de pieds de porc rouget au beurre rouge rillettes terrines de sanglier au pinot noir viandes grillées</p>