

## **MENU de la Saint-Valentin**

**Jeudi 14 février 2019 au soir**



**Mise en bouche**

\*\*\*\*\*

**Carpaccio de Bœuf et son bouquet de roquette,  
mousse aux herbes et tuile de parmesan**

*Suggestion de vin au verre : Minervois "In Vino Libido"  
Domaine Charpentier - Languedoc*

\*\*\*\*\*

**Filet de Saint-Pierre sur lit de panais  
Risotto de légumes "Arlequin" et sa ponctuation colorée**

*Suggestion de vin au verre : Malpère "Le Galant"  
Domaine de la Louvière - Languedoc AB*

\*\*\*\*\*

**Le Macaron des Amoureux  
et sa brochette de fruits frais**

\*\*\*\*\*

**Petites douceurs**

**39,00€ ou 49,00€ (avec 2 verres de vin inclus) par personne**

*Suggestion vin d'apéritif : Moelleux "La Chambre d'Amour" - Sud Ouest -  
6,00€ le verre*

**Prix nets, service inclus**

**sur réservation uniquement**

**Restaurant "De la cuisine au Jardin"**

**1, rue du Petit Rempart 67230 BENFELD**

**03 90 57 56 08**

**delacuisineaujardin@orange.fr**

Auberge de la treille  
67860 Boofzheim

Menu de la saint valentin

28.50€

Terrine de foie gras  
mi-cuit au gingembre  
\*\*\*\*

Filet de veau,  
sauce asiatique  
risotto de Quinoa  
\*\*\*\*

Cœur Meringué à la  
framboise

réservations au 03.88.74.60.44

jeudi soir 14 février ouvert!



# Fêtez la Saint Valentin

# aux Restaurants des BORDS de l'ILL

## Restaurant - Café AU BROCHET

servi jeudi 14 au soir, vendredi 15, samedi 16 et dimanche 17 midi et soir  
Prix 29 € et 32 € avec consommé !

Consommé « comme à Requin » et breuvaise de légumes

*ou*  
Pois gras poché au Vin de St Amour

brochette toastée aux fruits secs et épices douces

*ou*  
Mê cuit de saumon aux aromates et avocats

brochette de crevettes en marinade d'ail, petites garnitures saisonnières

*ou*  
Noix de Saint Jacques, râpée de citron vert, sur une fine purée de petits pois

réduction de crème et fines herbes

*ou*  
Pièce de bœuf Salers aux baies de Sichuan et whiskey; légumes à la poêle, pommes écrips

*ou*  
Gâteau au chocolat blanc, agrumes et kakis, sorbet à l'orange sanguine

*ou*  
Biscuit merengué aux fruits rouges, sorbet framboise glacé

**Forfait boissons avec apéritif et café/thé 15 €**

**Février & Mars  
AU BROCHET**

Week-end 22, 23, 24 Février : CIVET de BICHE cuisiné à l'Ancienne et nouilles maison 23 €

Week-end 1, 2, 3 Mars : CARTE de MOULES (marnière, crème, crème et légumes, lait de coco et curry, chorizo) à partir de 12.50 €

Week-end 8, 9, 10 mars : MATELOTE aux cinq poissons 23 € - ANGUILLES MARINÉES - CARPE FRITE - CUISSÉS de GRENOUILLES 18,50 €

## Restaurant - s'Hechtestuebele

servi jeudi 14 au soir, vendredi 15 midi, samedi 16 soir et dimanche 17 midi  
Prix 29 € et 33 € avec Velouté !

*ou*  
Velouté de champignons au lait de coco et Saint Martin

*ou*  
Mousse d'avocats aux crevettes marinées au Vin, crème de carottes  
jaunes aux éclats de noixettes, espuma de lard fumé, petites garnitures

*ou*  
Marbré de queues de bœuf au ris d'agneau, crème de raifort,

salade de mâche, pigeons de pin torréfiés

*ou*  
Balletine de filets de sole aux St Jacques, crème de Vernoulté,

ailles-feuille de légumes, riz sauvage

*ou*  
Suprême de pimenton faret au foie gras de canard, sauce Pine Champagne,

rizotto de potimarron en crumble, fine purée de patate douce

*ou*  
Assiette douceur : crème brûlée à l'abricot,

tartare de merguez et abricots séchés, sorbet citron combava

**Forfait boissons avec apéritif et café/thé 15 €**


**Menus  
Saint Valentin  
29 euros**

**Carte &  
Tarte Flambée  
(en soirée)**

Jusqu'au 31 Mars :

**1 TARTE FLAMBÉE consommée sur place  
= la même OFFERTE**



Les amoureux sont à l'honneur au **restaurant Le B** - Erstein  
le jeudi 14 Février 2019, avec le menu spécial Saint Valentin :

## Amuse-Gueule

\*\*\*

Terrine de Foie Gras de Canard, Gelée Passion, Pain grillé

\*\*\*

Pièce de Veau grillé, Champignon farci aux Morilles,  
Asperges vertes, Échalotes, petits Légumes

Ou

Bar rôti, Panais, Coriandre, Chips et Beurre Blanc

\*\*\*

Fondant au Chocolat,  
Pommes confites à la Vanille, Crème Vanille

\*\*\*

## Mignardises

Réservations au 03.88.64.81.00

# Erstein - La p'tite crème



## MENU SAINT VALENTIN (4 PLATS)

42,- EUROS

APÉRITIF MAISON OFFERT POUR LES DAMES

COCKTAIL PASSION

---

MARBRÉ DE FOIE GRAS ET SON CHUTNEY MAISON

---

RIZOTTO CRÉMEUX OCÉANE, NOIX DE SAINT-JACQUES, GAMBAS

---

SORBET ARROSÉ

---

STEAK DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE, MORILLES, TROMPETTES DE LA MORT ET AUTRES  
ET SES GARNITURES

---

ASSIETTE GOURMANDE

UNE ARDOISE AVEC DES SUGGESTIONS VOUS SERA ÉGALEMENT PROPOSÉE...



Voici le menu spécial Saint-Valentin que vous propose **l'Auberge du Ried** –  
Erstein cette année 😊🌸🌹

Amuse-bouche

\*\*\*

Poêlée de scampis, tagliatelles à l'encre de seiche, sauce crustacés au safran

\*\*\*

Pluma grillée à la plancha, jus aux figues et Pinot Noir, purée de petits pois et flan  
à la betterave, pommes gaufrettes

\*\*\*

Cupcake au chocolat noir, crème anglaise au gingembre sorbet au fruit de la  
passion

Bonne dégustation 😊

Prix du menu : 39€. Servi au dîner du 14 Février 2019.

Prix net. Offre non cumulable.

# Menu Gourmand Spécial Saint Valentin 2019

JEAN-VICTOR KALT et son équipe vous proposent :

Autour de 3 grands vins

**Du mercredi 13 au soir au dimanche 17 février à midi**

En apéritif :

**Le cocktail « Surprise »**

Accompagné de ses amuse-bouches.



La terrine de chevreuil au foie gras de canard et fruits secs,  
salade mêlée et confiture d'oignon rouge.

**Montagny 1<sup>er</sup> Cru « Les Burnins » - Domaine Stéphane Aladame 2010**



Filet de bar breton rôti sur sa peau,  
velouté de langoustines.

**Riesling Grand Cru Kaefferkopf « Cuvée Joseph Dreyer »**

**Domaine Sick-Dreyer 2007**



Grenadins de veau aux salsifis de Ludo  
et au gingembre.

**Château Le Queyroux « Le Joyau du Château »**

**Grand vin de Bordeaux - Dominique Léandre Chevalier 2002**



La belle assiette de fromages affinés.



Dessert surprise « **Spécial Saint Valentin** ».

Café, Mignardises et Chocolats Maison.

Au Prix de **92 €** par personne Vins compris

**Pour vos réservations et commandes, au 03 88 98 09 54**



## MENU CUPIDON 38€

Mise en bouche !!!

Mille-feuille de chaire de tourteau  
et avocat, coulis coloré  
ou

Escalope de foie gras pochée au bouillon de citronnelle  
et gingembre, minestrone de légumes



Complicité de St-Jacques et gambas,  
risotto crémeux au parmesan,  
purée de butternut de la ferme et  
sauce champagne

ou

Filet de taureau tendrement rôti, fleur de sel de  
Camargue, duxelle de champignon, légumes du moment  
et pommes dauphines



Le succès praliné en coque de chocolat,  
sorbet rouge baiser ...

ou

Sorbet framboise artisanal  
bel et bien arrosé de rhum framboise maison !!!

Le menu est proposé uniquement  
sur réservation les  
Dimanche 10 février à midi,  
Jeudi 14 février au soir et  
Dimanche 19 Février à midi  
03 88 98 08 02





## Huttenheim - Le Pastoral

03 88 74 84 61

menu à 32 euros 50 par personnes

Complet

assiette terre et mer ( noix st jacques poêlé foie gras poêlé, magret de canard fumé )  
ou  
le foie gras et sa gelée de vendange tardive et son pain brioché grillé

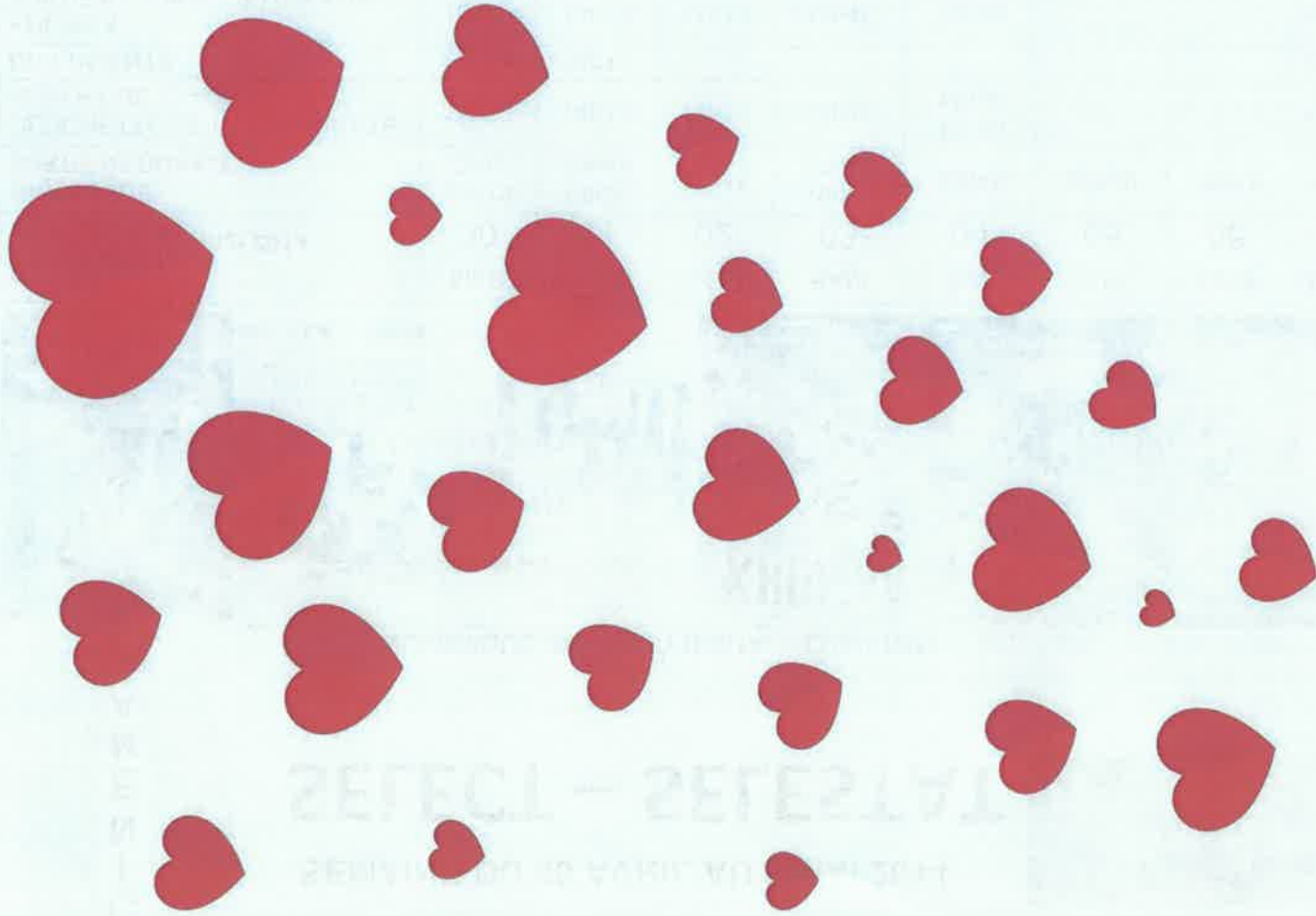
---

coeur de quasi de veau a basse temperature aux girolles  
ou  
le moelleux de filet de boeuf au jus corsé

---

le coeur fondant au chocolat et poires  
ou  
vacherin glacé

*et le cadeau du patron pour bien terminé votre soirée!!!!!!*



## Menu St Valentin

*Amuse-Bouches*

---

*Croustillant de St Jacques aux Écrevisses*

ou

*Assiette autour du Foie Gras*

---

*Magret de Canard aux Mangues sauce Pinot Noir*

*Légumes du moment*

ou

*Tournedos de Filet de Bœuf façon Rossini*

*Légumes du moment*

---

*Croquant au Chocolat avec son Coulis de Framboise*

38 €



RESTAURANT - BAR  
**AUX DEUX CLEFS**  
7 rue des clefs X 67380 MACKENHEIM  
03 90 57 92 82  
www.auxdeuxclefs.fr

## MENU de la SAINT VALENTIN

Amuse bouche



Pain perdu brioché au homard et chutney de mangue



Magret de canard rôti, jus truffé, galette parmentière au truffe  
et carottes glacées



Cœur moelleux de la St Valentin au chocolat blanc et  
framboise

Prix net : 39.00€

# Menu St Valentin 2019 du Muhl

Nordhouse

SOIREE DU JEUDI 14 FEVRIER



« Le sentiment de ne pas être aimé est la plus grande des pauvretés. » Mère Thérèse

Amour d'Amuses bouches

*Pour commencer...*

Le salpicon de gambas aux deux choux, croute au piment d'Espelette  
Beurre d'orange au gingembre

Ou

Le mille feuille de volaille au foie gras, Légumes croquants, jeunes pousses de  
salade

*Pour suivre...*

L'effeuillé de dos de cabillaud, Tian de légumes d'hiver, jus de coques  
Pousses de roquette au balsamique

Et/Ou

Le médaillon de veau pané façon milanaise, coulis de tomates aux épices douces  
Ravioles d'oignons rouges à l'encre de seiche

*Gourmandise...*

Le croustillant de poire à la cardamome, mousseline vanille

Formules :



Entrée / 1 plat / dessert : 38 €    Entrée / 2 plats / dessert : 46 €

Uniquement sur réservation dès maintenant au : 03.88.69.73.59  
Ou via mail : [lemuhlwasser@gmail.com](mailto:lemuhlwasser@gmail.com) Ou via Facebook : Le Muhlwasser



# La Charrue - Sand

Menu St Valentin 2019

Servi

Du Jeudi 14 au Samedi 16 Février inclus

Menu à 42€

Crème brûlée au foie gras en mise en bouche

\*\*\*

Saint Jacques grillée,  
salade de coco blanc et chorizo

Ou

Œuf Parfait façon Meurette,  
mousseline de céleri

\*\*\*

Tournedos de pintade aux morilles  
Gnocchi Pomme de terre et légumes

Ou

Dos de cabillaud au beurre safrané,  
Risotto au fenouil

\*\*\*

Soufflé Martiniquais





**Restaurant A la Couronne SCHAEFFERSHEIM  
MENU st VALENTIN**

3 plats 38 €

Le 14 février au soir

Amuse-bouche

---

Filet de daurade, vierge de légumes  
Riz sauvage

Ou

Cassolette d'escargots, crème de persil

---

Quasi de veau aux champignons des bois, knepfle et légumes

Ou

Pintadeau farci au foie gras, pommes de terre tournées

---

Corbeille mangue, glace caramel

Ou

Fondant chocolat, glace vanille

Réservation au 03.88.98.02.48

# Menu St Valentin

JE T'AI ME...

Cocktail des Amours



UN PEU ...

Crème brûlée au foie gras de Canard



BEAUCOUP...

Dôme de tartare de Saumon  
et sa galette de PDT



PASSIONNEMENT...

Carré de Porcelet rôti, sauce au miel et gingembre,  
chou frisé et pommes Anna



A LA FOLIE...

Tiramisu à la Framboise  
et eau de Rose

37€/PRS

# Menu de St. Valentin

Dimanche 17 février

Amuse bouche

Velouté de topinambour à la vanille  
Brochette de St. Jacques et de Gambas au pamplemousse

Granité des amoureux

Médailon de veau au parmesan  
Ecrasé de patate douce à l'huile de noix  
Sauce à l'estragon

Assiette de douceurs de la St. Valentin

34.- € par personne

**Réservations au 03.88.74.44.49**

Restaurant La Cour des Moineaux  
115, rue de Benfeld  
67230 Westhouse