



La Bonne Fronquette
Hôtel . Restaurant

Les Entrées

☰ Chiffonnade de jeunes pousses, copeaux de "Cecina de Leon" et balsamique de Modène	9,40
☰ Pâté en croûte, petits dés de tomate et vinaigre de framboise	8,80
☰ "Presskopf", pomme et crème de vinaigrette au cidre	8,20
☰ Tartare épais de truite fumée du village, velouté au raifort râpé	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

☰ Entrecôte, race à viande Simmental au poivre de Séchuan, légumes sautés du moment (Origine: viande bovine Allemande)	19,50
☰ Filet de bœuf dans la poêle, petit jus réduit au vin corsé (Origine: viande bovine française)	23,70
☰ Pluma Ibérique Pata Negra croustillant, crème de Porto	19,20
☰ Choucroute au Riesling, garnie à l'alsacienne	17,80

La gastronomie est un Art et tout Art mérite patience 1

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

