

Le Steinbach

Restaurant Gastronomique

Madame Cindy Lachaux et sa brigade vous propose notre nouvelle carte pour des plaisirs gourmands.

L'Entrée

- Salade de lentilles du Puy de Dôme à l'œuf poché et au caviar de saumon* 16
Salad of lens from "Puy de Dôme" with poached egg and salmon caviar
- Velouté de carottes au cumin et queues de langoustines* 20
Carrot cream and cumin soup and scampis tails
- Fricassé de homard Breton aux marrons et à la vanille* 32
Fricassé of lobster from Brittany with chestnuts and Bourbon vanilla
- Escalope de foie gras poêlée sur un chutney de poire* 24
Panful of "foie gras" escalope on chutney of pears

Le Poisson

- Sole meunière entière accompagnée de pommes vapeur* 24
Entire sole "meunière" with steamed potatoes
- Millefeuille de noix de St. Jacques aux girolles, émulsion de girolles* 28
"Millefeuille" of scallops with chanterelle mushrooms and their sauce
- Gambas à la plancha sur son nid de riz thaï, mini fenouils confits à l'huile d'olive* 28
Gambas alla plancha on a nest of thaï rice, conserved fennel with olive oil
- Bar de l'Atlantique en croûte de sel, sauce à l'anis, ratatouille à la Provençale* 62
(servi pour deux personnes)
Sea bass cooked with coarse salt, aniseed flavoured sauce, ratatouille "à la Provençale" (served for two persons)

Les Spécialités du Chef

- Terrine de foie gras de canard en élégance de fruits secs et son pain brioché et toasté* 18
Terrine of duck « foie gras » with dried fruits and toasted bread
- Pièce de bœuf au four, pommes sautées et légumes à la Provençale* 22
Oven cooked sirloin steak, potatoes « sautées » and vegetables
- Steak tartare de bœuf au couteau, pommes Pont - Neuf et salade verte* 21
Steak tartare of beef mixed with condiments and a raw egg yolk, Pont - Neuf potatoes and green salad

Prix nets en euros

La Viande

<i>Filet de bœuf (origine France) aux morilles fraîches, frites de betterave</i>	
<i>Céleri glacé et mousseline de charlottes</i>	29
<i>Fillet of beef (origin France) with fresh morel, fried beetroot, celery and purée of potatoes</i>	
<i>Côtes d'agneau en croûte d'herbe, poêlée d'épinards à la muscade</i>	26
<i>Pie of lamb chops with herbs, panful of spinach with nutmeg</i>	
<i>Mignon de veau en millefeuille aux figes fraîches, pommes rattes sautées</i>	
<i>à l'huile de pépin de raisin</i>	26
<i>Millefeuille of Mignon of veal with fresh figs, sautéed potatoes with oil of grapes pips</i>	
<i>Pavé de biche poêlé, gratin de côte de blette et mousseline de potiron, sauce airelle</i>	26
<i>Panful of slab of doe, overripe and pureed pumpkin, bilberry sauce</i>	

Le Fromage

<i>Sélection de munster d'Alsace.</i>	10
<i>Selection of Munster cheese from Alsace</i>	
<i>Assiette de fromages.</i>	10
<i>Variety of French cheese</i>	

Le Dessert

<i>Alexandra tout Chocolat, crème glacée à la vanille Bourbon</i>	11
<i>Alexandra chocolate cake, vanilla ice cream</i>	
<i>Millefeuille clémentine et chocolat, coulis d'agrumes</i>	11
<i>Millefeuille of clementine and chocolate, citrus sauce</i>	
<i>Parfait glacé à la pistache, zeste d'orange et coulis passion</i>	11
<i>Pistachio « parfait glacé », orange slice and passion fruit sauce</i>	
<i>Mi – cuit au deux chocolats, sorbet pamplemousse – thé vert</i>	11
<i>Half cooked duo chocolates, grapefruit – green tea sorbet</i>	
<i>Crème brûlée à la vanille des îles</i>	11
<i>Vanilla crème brûlée</i>	