

## Les Entrées

Truite des sources du Heimbach, jeunes pousses maraîchères, écume de raifort d'Alsace	26€
Foie gras de canard, gelée au pinot noir d'Alsace, chutney de figues, poivre de cassis de la Maison Roellinger	28€
Oeuf parfait de la ferme Richart, croûtons, champignons des Vosges, jambon Sant'Ilario	23€
Velouté d'artichauts aux senteurs de truffe, pistaches torrifiées * supplément râpée de truffe d'automne 10€	22€

## Le Risotto

Risotto Arborio à la truffe d'automne « Uncinatum », parmesan affiné 24 mois *	32€
---	-----

## La Mer

Saint Jacques des côtes Bretonnes, déclinaison de panais, beurre blanc à la clémentine	40€
Bar sauvage rôti, légumes de l'ami Julien à Mittelbergheim, jus vert	42€

## La Terre

Filet mignon de veau, onctuosité de chou-fleur, crispy de salsifis et shiso, jus à la Chartreuse	34€
---	-----

## Le Plat Signature

36€

Volaille d'Alsace Label Rouge L'illéenne de la Ferme Schmitt,  
issue des races Gauloise Blanche et Faverolles, foie poêlé, spaetzle,  
sauce au Riesling.

La volaille d'Alsace au riesling est un clin d'oeil à la traditionnelle recette Alsacienne du coq au riesling. La cuisson lente et douce préserve la délicatesse de la volaille et propose une viande juteuse et savoureuses. Les spaetzle faits maison évoquent l'Alsace gourmande et généreuse.

## Les Fromages

Assortiment de fromages affinés par la Maison Tourrette 16€

## Les Desserts

Tartelette à la vanille Bourbon,  
senteur à l'orange et citron caviar, crème de Marrons 10€

Finger au chocolat noir 70% de la Maison Cluizel,  
crémeux à la fève de Tonka, éclat de nougatine 12€

Glaces ou sorbets maison la boule 3,50€

Sorbets,  
arrosés à l'eau de vie des distilleries Metté ou Hagmeyer 16€

## Menu enfant

Petite volaille fermière d'Alsace ou petit poisson du moment,  
mousseline de légumes,  
Glace minute 16€

Produits frais et faits maison.

\* Plat végétarien ou pouvant être adapté à un régime végétarien.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix net en euros, service compris.

Moyens de paiement

Espèce, chèque, carte de crédit (Visa, Mastercard, American Express), Tickets Restaurant.



La Table du 5 vous propose midi et soir une cuisine moderne et conviviale réalisée avec des produits frais et locaux de saison.

Notre Chef, Quentin Dassé, travaille avec de petits producteurs d'Alsace et met en valeur leur travail, leur philosophie.

### Les origines de nos produits

Oeufs : la ferme Richart à Roppentzwiller

Foie gras : la Maison Masse, la Maison du foie gras depuis 1884

Marée : le Chalutier à Bennwihr

Volaille : la Ferme Schmitt à Bischoffsheim

Maraîcher : la ferme Obrecht à Handschuheim et

la Fair'Ma Part à Mittelbergheim

Chocolat : Cluizel

### La Table du 5

11 place de l'Hôtel de Ville 67140 Barr  
+ 33 3 69 47 81 09 - [latabledu5@gmail.com](mailto:latabledu5@gmail.com)  
[www.5terres-hotel.fr](http://www.5terres-hotel.fr)  
facebook & instagram : @5terreshotelspa.mgallery

Du mardi au vendredi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30  
Le samedi de 19h à 21h30

Fermeture le samedi midi, la dimanche et le lundi toute la journée.

