

Les Entrées

Gravlax d'omble chevalier à la flamme, déclinaison de radis des amis Ariane et Julien à Mittelbergheim, écume de raifort d'Alsace au wasabi	27€
Foie gras de canard, gelée au Gewurztraminer, chutney à la mangue et au safran d'Alsace	28€
Oeuf parfait de la ferme Richart, croûtons, champignons des Vosges, jambon Sant'Ilario	23€
Emulsion de pommes de terre Rosabelle, anguille fumée supplément râpée de truffe d'hiver 10€	22€

Le Risotto

Risotto Arborio à la truffe d'hiver « Mélanosporum », 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 des amis Ariane et Julien à Mittelbergheim, jus vert	42€

La Terre

Filet de boeuf Simmenthal, onctuosité de céleri café, betterave rôtie et jus à la Chartreuse supplément Rossini 8€	37€
--	-----

Le Plat Signature

Volaille d'Alsace Label Rouge L'illéenne de la Ferme Schmitt, issue des races Gauloise Blanche et Faverolles, foie poêlé, spaetzle, sauce au Riesling.	36€
--	-----

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 savoureuse. Les spaetzle faits maison évoquent l'Alsace gourmande et généreuse.

Les Fromages

Chariot de fromages affinés par la Maison Tourrette 18€

Les Desserts

Généreux soufflé Grand Marnier,
glace à la vanille torréfiée 17€

Vacherin d'agrumes,
senteur de shizo vert 14€

Le chocolat grand cru de la Maison Cluizel
façon forêt noire 16€

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 88 08 28 44 - reception.5terres@accor.com
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, le dimanche et le lundi toute la journée.

