

## ENTRÉES

Foie Gras de Canard à la gelée de Pinot Noir Degis, Figues et Poivre de Cassis	25 €
Œuf parfait de la Ferme Richart, Champignons des Sous-Bois de Saison, émulsion au Foin ✓	18 €
Omble Chevalier des Sources du Heimbach, « comme un Sashimi », Déclinaison de Radis et Raifort d'Alsace	24 €

## RISOTTO

Risotto à la Truffe ✓	35 €
-----------------------	------

## POISSONS

Filet de Truite d'Orbey aux Endives braisées, crémeux de Pommes de Terre Noisettes	33 €
Lotte nacrée, mousseline de Chou-Fleur à l'Amande et Tamarin	36 €

## VIANDES

Filet de Bœuf Simmental, purée de Céleri Café, poêlée de Cèpes du Mont Saint-Odile, Cromesquis à la Truffe	38 €
Pigeon rôti au Sarrasin, confit de Chou Rouge au Pinot Noir	40 €

## *Le Plat Signature*

La Volaille d'Alsace, Foie poêlé, Spaetzles, Sauce au Riesling	29 €
----------------------------------------------------------------	------

La volaille d'Alsace au Riesling est un clin d'œil 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 Spaetzles faits maison évoquent une Alsace gourmande et généreuse.

## FROMAGES

Sélection de Fromages affinés de la Maison Tourette 14 €

## DESSERTS

### Les Créations

La Noix et le Chocolat 12 €  
Eclats de Noix, onctuosité de Caramel au Beurre salé et Ganache Légère de Chocolat au lait

La Pomme 12 €  
Douceur de Pommes Automnales au Poivre de Timut, émulsion Yaourt, Tuile Croustillante

### Les Classiques

Café Gourmand de la Table du 5 10 €

Coupe de Glaces ou Sorbets Maison la boule/3.50 €

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

## MENU ENFANT

Petite Volaille fermière d'Alsace, Spaetzles Maison et Glace minute

Ou Petit Poisson du moment, mousseline de légumes et Glace minute 12 €

---

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 Nets en euros / Service compris

Moyens de Paiement

Espèces, Chèque, Carte de Crédit (Visa, Mastercard, American Express), Tickets Restaurant

la table

5  
du

restaurant bistrannique

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

La carte est issue de petits producteurs du coin que nos Chefs ont eu plaisir à rencontrer afin de mettre en valeur le travail, la philosophie et les produits de chacun d'eux.

### Les Origines de nos Produits

Œufs : Ferme Richart à Roppentzwiller

Foie Gras : Maison Masse, la Maison du Foie Gras depuis 1884

Fruits, Légumes et Herbes : Ferme Obrecht à Handschuheim

Cèpes : Mont Saint-Odile

Omble Chevalier : Sources du Heimbach à Wingen

Volaille : Ferme Koerckel à Boersch

Bœuf : Simmental, Allemagne

(Né, élevé et abattu)

Chocolat : Michel Cluizel

### La Table du 5

11 Place de l'Hôtel de Ville 67140 Barr + 33 3 69 47 81 09 5terres-hotel.fr

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.

Le Bar de l'Hôtel 5 Terres vous accueille tous les jours de 15h à 23h.

