



Nos amis partenaires

Maison Andignac, Castelnaud-Chalosse
Aurel & Axel, Thionville

Boucherie Didier Massot, Meilleur Ouvrier de France, Lyon
Ferme Diemer, Kolbsheim

La Fair'Ma Part bio, Mittelbergheim
Apiculture Hatsch, Wittisheim

Ferme bio Heckmann, Duppigheim
Les Jardins de Gaia, Wittisheim

Ferme Obrecht, Handschuheim
Ferme bio Richart, Roppentzwiller

Maison Reynaud, Rungis

Fromagerie Saint-Nicolas, Colmar
Domaine des Terres rouges, Mietesheim



Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h, le samedi de 19h à 21h.
Fermeture le samedi midi, le dimanche et le lundi toute la journée.

11 place de l'Hôtel de Ville 67140 Barr + 33 3 88 08 28 44 - reception.5terres@accor.com
www.5terres-hotel.fr



ENTRÉES

L'Œuf bio de la Ferme Richart  22
Dans l'esprit d'une Flammekueche revisitée

Le Foie gras de la Maison Andignac 26
Foie gras confit, tartare de Fraise relevé à l'Alsamique

PLATS

L'Omble Chevalier  38
Gnocchi à l'Ail des ours, Morilles et Asperges vertes de la ferme Heckmann

La Blonde d'Aquitaine 42
Faux-filet, croustillant d'Asperges blanches, jus corsé à la Moutarde violette d'Alsace

Cette carte est disponible uniquement le soir.

 Plat végétarien ou pouvant être adapté à un régime végétarien.



FROMAGES

Les Fromages d'Alsace et d'ailleurs 16
Sélectionnés et affinés par la famille Quesnot, dans les caves de Buhl

DESSERTS

La Rhubarbe d'Alsace 15
Variation autour de la Rhubarbe, crème glacée au Miel IGP de Sapin de l'apiculture Hatsch, nuage de Bibeleskaes

La Noisette torréfiée 15
Biscuit croustillant à la Noisette, mousse Chocolat au lait, crème glacée au Grué de cacao

Glace ou Sorbet Maison 3.50
La quenelle

Moyens de paiement:

Espèces, chèque, carte de crédit (Visa, Mastercard, American Express), tickets restaurant, chèques cadeau des Chefs d'Alsace.
Prix nets en euros, service compris.

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