

ENTRÉES

Foie Gras de Canard, Poire Williams pochée, Chutney à la réglisse et fèves de Tonka	25 €
Œuf parfait de la ferme Richart, dans l'idée d'une Tarte Flambée	18 €
Gravelax d'Ombre Chevalier des Vosges du Nord, Crème fumée et déclinaison de Radis	24 €
Composition Automnal, Butternuts, Potimarrons, Châtaigne et Espuma aux Epices ✓	18 €

PÂTES

Risotto « Carnaroli » à la Truffe de la Saint-Jean « Tuber Aestivum » ✓	38 €
---	------

POISSONS

Filet de Turbot Meunière, Crème de Chou-Fleur fumé au Curry Noir, Crispy de Lard Fumé Tombée d'Epinard et Chanterelles d'Alsace	40 €
Queue de Lotte, Pochée au Court Bouillon de Coquillages, Céleri et Coco de Paimpol, Ecume de Cresson	38 €

VIANDES

Pigeon de Théo Kieffer, Onctuosité de betterave au Poivre « Phu Quoc » Figues Rôties au Pinot Noir	38 €
Noix de Veau de la ferme « Fritsch » Espuma de Pomme de Terre à la levure fermentée, Noisette et Cèpes en deux textures	35 €

Le Plat Signature

La Volaille d'Alsace « L'Illéenne », Foie poêlé, Spaetzle, Sauce au Riesling	32 €
--	------

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 Spaetzle faits maison évoquent une Alsace gourmande et généreuse.

FROMAGES

Chariot de Fromages affinés 16 €

DESSERTS

Les Créations

Figues de Solliès, Onctueux aux Noix torréfiées, Chutney et Glace à l'Anis étoilé 14 €

Cappuccino, Crémeux Chocolat Intense, Praliné au Café,
Mousse de Lait, Glace Café du Brésil « Renart » 16 €

Pomme rôtie, Crème légère au caramel Beurre salé, Poivre de « Séchuan », Sorbet Pomme 14 €

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, Spaetzle 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 d'Alsace 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

Omble Chevalier : Sources du Heimbach à Wingen

Volaille : Ferme Schmitt à Bischoffsheim

Bœuf : Simmental, Allemagne

(Né, élevé et abattu)

Maraicher : Obrecht à Handschuheim, Julien à Mittelbergheim

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.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

