

la table
5
du



Une cuisine sincère et gourmande à partir de produits du terroir, frais et de saison, cuisinés par notre Brigade passionnée.



Notre restaurant est 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 Facebook:
@5terreshotelspa.mgallery Instagram: @latabledu5restaurant

À PARTAGER

Jambon Bellota pur ibérique 100% pata negra, affiné 24 mois, pickles de Légumes en fines tranches à la Berkel 16€

ENTRÉES

L'Œuf bio d'Automne « Ferme Richart »  22€
Fricassée de Champignons de saison, Oeuf à 64°, Panais onctueux, Noisettes torréfiées

Le Foie gras de Canard des Landes et la Burlat d'Alsace 26€
Foie gras confit, chutney à la Cerise au Pinot noir Midelberg "Boeckel"

L'Araignée de mer de Saint Malo 26€
Cannelloni de chair, Céleri croquant et Pomme granny smith

PLATS

Le Saint Pierre d'Erquy 42€
Aiguillette au beurre demi-sel, Légumes de nos maraîchers

Le Bœuf d'Aubrac 42€
sélectionné par Didier Massot, Meilleur Ouvrier de France boucherie
Faux filet, Pommes Macaire à la Truffe d'Automne, Betteraves d'Ariane et Julien

Le Risotto Carnaroli "Principato di Lucedio"  28€
Risotto moelleux « al verde » aux Herbes fraîches, crème d'Ail violet, Escargots de Rosheim

Cette carte est disponible uniquement le soir.

 Plat végétarien ou pouvant être adapté à un régime végétarien.

Les Fromages d'Alsace et d'ailleurs 16€
sélectionnés et affinés « famille Quesnot », dans les caves de Buhl

DESSERTS

La Questche 12€
Nuage de Bibeleskaes, Quetsche confite au Miel d'Alsace,
crème glacée à la Cannelle

La Framboise de Martin 15€
Mousse légère à la Vanille, palet Yuzu, cœur Framboise Myrtille,
sorbet Fruits rouges

Le Chocolat 15€
Pain de Gênes, crème onctueuse au Chocolat Dulcey, confit d'Eglantine,
crème glacée à la Vanille

Glace ou Sorbet Maison La quenelle 3,50€

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.