



La Table du 5, une cuisine moderne et gourmande

Notre carte est issue de petits producteurs du coin, que notre Chef a eu plaisir à rencontrer afin d'en mettre en valeur le travail, la philosophie ainsi que les produits.

Cecina IGP de León, affinée 12 mois, pickles de légumes
en fines tranches à la Berkel, à partager 15€

L'Œuf fermier bio « Ferme Richart »  16€
Petits pois à la française, Œuf parfait, Velouté de cosses

Le Canard d'Alsace « Ferme Lechner » 28€
Foie gras confit au Rosenegert de la Maison Jean-Daniel Hering,
chutney Pomme Rhubarbe

La Langoustine des côtes bretonnes 26€
Carpaccio de Langoustine, lait ribot à l'huile d'herbes fraîches
Supplément Caviar Kristal de la Maison Kaviari, 5 grs 12€

Le Turbot de petit bateau 42€
Filet de Turbot rôti au Thym citron, Artichauts poivrade, jus d'une barigoule

Le Veau fermier « blonde d'Aquitaine » 32€
Quasi cuit en basse température, Légumes d'Ariane et Julien à Mittelbergheim,
jus corsé

L'Asperge bio d'Alsace de « chez Monsieur Heckmann »  28€
Fricassée d'Asperges aux Verpes de Bohêmes, Kaesknefle à l'Ail des ours

Fromagerie Saint Nicolas 16€
Fromages d'Alsace et d'ailleurs, sélectionnés et affinés par la famille Quesnot,
dans les caves de Buhl

La Rhubarbe bio d'Alsace des jardins de Duppigheim 14€
Rhubarbe confite, sorbet Fraise, nuage de Bibeleskaes

Le Tout Chocolat 14€
Gaufrette chocolat, mousse Nut'Alsace de la Maison Bockel,
Sorbet Cacao 66% pure origine

La Fleur de Sureau de Barr 16€
Savarin alsacien imbibé à la liqueur de Fleur de Sureau de la distillerie S'Amer,
Crème légère à la Vanille



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

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](https://www.facebook.com/5terreshotelspa.mgallery)
[@latabledu5restaurant](https://www.instagram.com/latabledu5restaurant)

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.

