



Une cuisine sincère et gourmande à partir de produits du terroir, frais et de saison, cuisinés par notre Chef Thomas Koehren.




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



## ENTRÉES

L'Œuf bio de la Ferme Richart  22  
Chou fleur de la Ferme Diemer, Œuf à 64°, Caviar Kristal de la Maison Kaviari

Le Foie gras de la Maison Andignac 26  
Marbré de Foie gras confit au Vin chaud, Fruits du Berawecka

## PLATS

La Coquille Saint Jacques de Saint-Brieuc 32  
Noix de Saint Jacques Label Rouge, Courge de Mittelbergheim  
et ses graines

Le Veau de lait  42  
sélectionné par Didier Massot, Meilleur Ouvrier de France boucherie  
Grenadin de Veau, Légumes d'automne de nos maraîchers,  
jus à la Chartreuse

Cette carte est disponible uniquement le soir.

 Plat végétarien ou pouvant être adapté à un régime végétarien.



## FROMAGES

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

## DESSERTS

La Poire Curé d'Alsace 14  
Poire confite, nuage de Marrons, sorbet à la Mûre

Le Chocolat et la Vanille 15  
Biscuit Cacao, mousse légère à la Vanille, crème glacée au Chocolat,  
Grué caramélisé

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.