

la table  
5  
du



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  
Œuf à 64°, premières Asperges vertes, Truffe blanche « Bianchetto » de Printemps
- Le Foie gras de la Maison Andignac 26  
Foie gras confit, chutney Pomelos IGP de Corse, voile de Suze sanguine

## PLATS

- La Truite saumonée des sources du Heimbach 34  
Filet de Truite et ses œufs, Choux de la ferme Diemer, sauce au Riesling
- La Blonde d'Aquitaine 42  
sélectionnée par Didier Massot, Meilleur Ouvrier de France boucherie  
Faux-filet, Légumes printaniers de nos maraîchers,  
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

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

## DESSERTS

L'Ananas Queen Victoria 15  
Dans l'idée d'une Pina Colada

La Noisette torréfiée 15  
Biscuit croustillant à la Noisette, mousse Chocolat au lait,  
sorbet Poire d'Alsace

Glace ou Sorbet Maison 3.50  
La boule

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.