

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.