

# Villa René LALIQUE

Le Chef de Cuisine Paul STRADNER, le Chef Jean-Georges KLEIN et le Chef Pâtissier Nicolas MULTON vous présentent avec plaisir leur sélection de Producteurs locaux qui jouent un rôle essentiel dans leurs créations culinaires :

## Virginie GRUSSI

Ferme du Schlossberg- œufs en plein air  
à Philippsbourg (Moselle)

## Allemagne

## Pierre STEPHAN

Les Abeilles de Corentin  
Miel  
à Lichtenberg

## Théo HEIM

Eleveur d'Agneaux  
à Mietesheim

## Eric GREINER

Maraîcher  
à Pfaffenhoffen

## Famille BREHM

Ferme Laitière de Tiergarten  
à Bouxwiller

## Rémy SCHNEIDER

Producteur fruitier  
à Kriegsheim

## Antoinette CHRIST

Productrice d'escargots  
à Ettendorf

## Strasbourg

## Café RECK

Torréfacteur  
à Schiltigheim

## CHANVR'EEL

Huile et Graines de Chanvre  
à Krautergersheim

## Colmar

## Matthieu HERRMANN

Ferme Ysengrain - Pois chiches (bio)  
à Petit Landau

## Allemagne

## Bernard et Jean-François ANTONY

Maître Affineurs - Fromagers  
à Vieux-Ferrette

## Mulhouse

## Suisse

## Lorraine

## VILLA RENE LALIQUE à Wingen-sur-Moder

## Famille BURGRAF-BECKER

Minotiers  
à Dossenheim sur Zinsel

## Michel KIRCHER et fils et Cédric DOSSMANN

Cueilleur de la Nature  
à Sparsbach

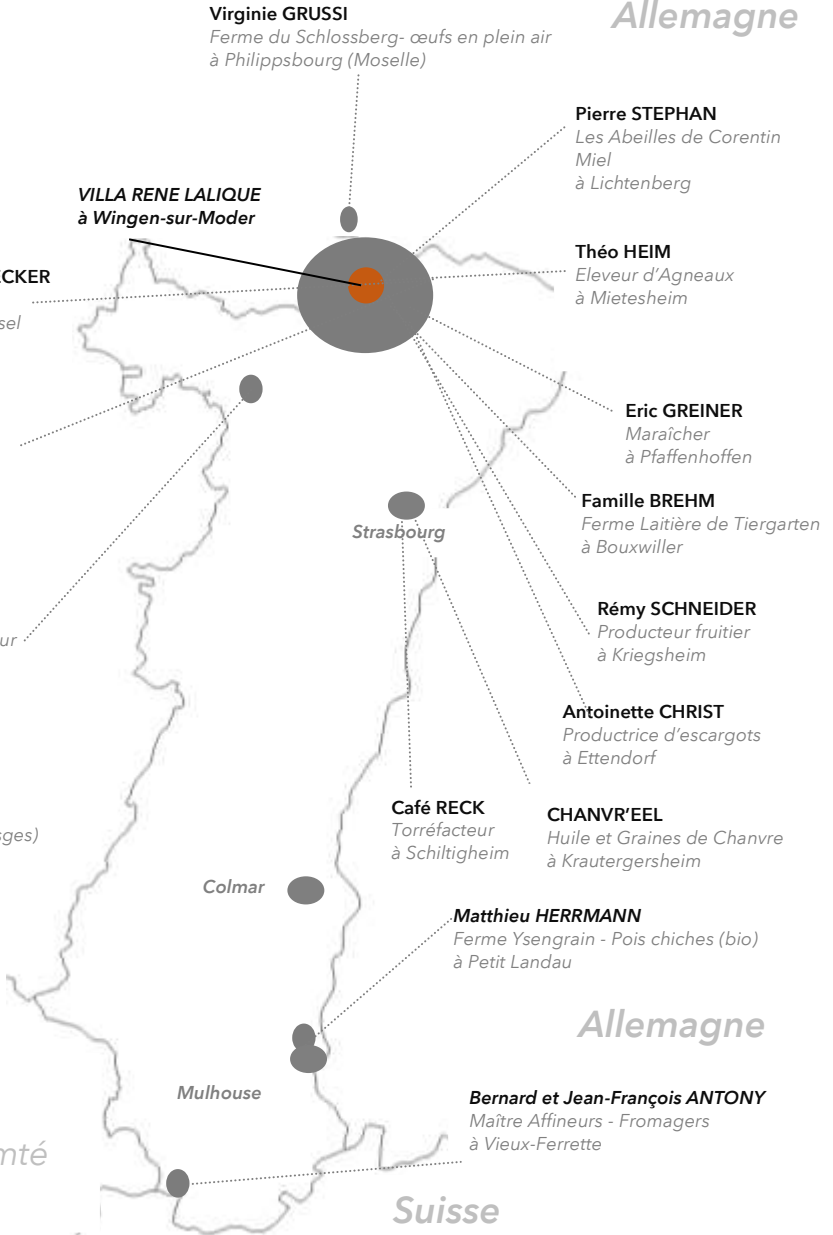
## Patrick JANES

Charcutier Affineur  
à Marmoutier

## Thierry LAURENT

Eleveur de Pigeons  
à Gugney-aux-Aulx (Vosges)

## Franche-Comté



# TERROIR DE LA VILLA RENE LALIQUE

*Avec une version 100% végétarienne*

ŒUF PARFAIT A LA FLORENTINE  
JAUNE D'ŒUF - ÉPINARD - PARMESAN  
\* \* \*

**DÉCLINAISON DE LEGUMES**  
TRUITE SAUMONÉE- BOUILLON POIVRÉ - LÉGUMES MARINÉS  
\* \* \*

**MINI POIREAU**  
FROMAGE DE CHEVRE - VINAIGRETTE  
\* \* \*

**POIS CHICHE**  
CITRON - YAOURT - CURRY  
\* \* \*

**FENOUIL**  
JUS DE FENOUIL RÉDUIT - TOMATE - AGRUMES  
**O U**  
**OMBLE CHEVALIER**  
CHOU-FLEUR - SAFRAN D'ALSACE (+ 10€)  
\* \* \*

**FRUITS ET LEGUMES D'ÉTÉ**  
JEUNES POUSSÉS - FLEUR DE SUREAU  
**O U**  
**AGNEAU**  
TAJINE D'AGNEAU - AUBERGINE - BURGER (+ 10€)  
\* \* \*

**PRELUDE**  
\* \* \*

**MIEL DE LA VILLA RENE LALIQUE**  
MIEL - SERPOLET - CITRON CONFIT

165 €

*Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table  
ou en parallèle du MENU RENE LALIQUE*

Villa René LALIQUE  
**SELON LE MARCHÉ**

En complément de votre dégustation,  
chacun des plats ci-dessous peut également être intégré  
dans le Menu de votre choix ou remplacer l'un des plats de ce dernier.

CAVIAR VINTAGE STURIA (50gr)  
*Crème Double - Ciboulette - Blinis de Maïs* 125€  
*En remplacement d'un plat du menu 85€*

EMULSION POMME DE TERRE - TRUFFE (1/2 portion) 48€  
*En remplacement d'un plat du menu 10€*

SAINT PIERRE EN CROUTE DE SEL (pour 2 pers.)  
*Risotto aux Herbes - Sauce Vierge* 155€  
*En remplacement du plat principal du menu 80€*

ENTRECOTE DE BŒUF (pour 2 pers. avec Découpe en Salle de Restaurant)  
*Jus réduit - Pommes Anna - Ail noir* 140€  
*En remplacement du plat principal du menu 50€*

LES PLATS DE NOS MENUS PEUVENT COMPLETER VOTRE CHOIX A LA CARTE  
48€/plat

**FROMAGE** 28€  
*Les Fromages des Maîtres Bernard et Jean-François Antony*

Villa René LALIQUE  
**MENU RENE LALIQUE**

**ŒUF PARFAIT A LA FLORENTINE**  
JAUNE D'ŒUF - ÉPINARD - PARMESAN

\* \* \*

**DÉCLINAISON DE LEGUMES**  
TRUITE SAUMONÉE- BOUILLON POIVRÉ - LÉGUMES MARINÉS

\* \* \*

**CAVIAR ET BŒUF**  
CAVIAR BAERI VINTAGE - TARTARE DE BŒUF - CRÈME DOUBLE

\* \* \*

**OMBLE CHEVALIER**  
CHOU-FLEUR - SAFRAN D'ALSACE

\* \* \*

**GAMBA CARABINERO**  
JUS RÉDUIT - HERBES SALÉES - GEL CÉDRAT-CITRON VERT

\* \* \*

**POIS CHICHE**  
CITRON - YAOURT - CURRY

\* \* \*

**PIGEON**  
CAROTTE - CUMIN - KUMQUAT

\* \* \*

**CAPPUCCINO**  
POMME DE TERRE - TRUFFE

\* \* \*

**MIEL DE LA VILLA RENE LALIQUE**  
MIEL - SERPOLET - CITRON CONFIT

205 €

*Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table  
ou en parallèle du MENU TERROIR DE LA VILLA RENE LALIQUE*

*Prix Nets - Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons*

Villa René LALIQUE  
**VALESE à 4 TEMPS**

ŒUF PARFAIT A LA FLORENTINE  
JAUNE D'ŒUF - ÉPINARD - PARMESAN  
\* \* \*

**DÉCLINAISON DE LEGUMES**  
TRUITE SAUMONÉE- BOUILLON POIVRÉ - LÉGUMES MARINÉS  
\* \* \*

**FOIE GRAS D'OIE**  
CREME DE CEPE D'ETE - MURE - BRIOCHE  
**O U**  
**SERIOLE**  
MARINÉE-CRUE - CAPRES - CITRON - ŒUF MIMOSA  
\* \* \*

**SANDRE**  
BETTERAVE - ORANGE - HUILE D'OLIVE  
**O U**  
**HOMARD BLEU**  
PECHE - VERVEINE - AMANDE  
\* \* \*

**AGNEAU**  
TAJINE D'AGNEAU - AUBERGINE - BURGER  
**O U**  
**PINTADE**  
PAPRIKA DOUX - KNÖDEL  
\* \* \*

**CAPPUCCINO**  
POMME DE TERRE - TRUFFE  
\* \* \*

**ABRICOT**  
REINE DES PRÉS - TARTELETTE - INFUSION D'ABRICOT  
**O U**  
**CHOCOLAT TULAKALUM**  
DE LA FEVE AU CHOCOLAT

165 €

*Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table*

Villa René LALIQUÉ  
**VALESE à 3 TEMPS**

ŒUF PARFAIT A LA FLORENTINE  
JAUNE D'ŒUF - ÉPINARD - PARMESAN  
\* \* \*

**DÉCLINAISON DE LEGUMES**  
TRUITE SAUMONÉE- BOUILLON POIVRÉ - LÉGUMES MARINÉS  
\* \* \*

**FOIE GRAS D'OIE**  
CREME DE CEPE D'ETE - MURE - BRIOCHE  
**O U**  
**SERIOLE**  
MARINÉE-CRUE - CAPRES - CITRON - ŒUF MIMOSA  
\* \* \*

**SANDRE**  
BETTERAVE - ORANGE - HUILE D'OLIVE  
**O U**  
**HOMARD BLEU**  
PECHE - VERVEINE - AMANDE  
**O U**  
**AGNEAU**  
TAJINE D'AGNEAU - AUBERGINE - BURGER  
**O U**  
**PINTADE**  
PAPRIKA DOUX - KNÖDEL  
\* \* \*

**CAPPUCCINO**  
POMME DE TERRE - TRUFFE  
\* \* \*

**ABRICOT**  
REINE DES PRÉS - TARTELETTE - INFUSION D'ABRICOT  
**O U**  
**CHOCOLAT TULAKALUM**  
DE LA FEVE AU CHOCOLAT

118 €

*Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table  
Ce menu n'est pas proposé le Vendredi soir, Samedi soir, Dimanche midi et jours fériés*

*Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons*

**FROMAGE**

28€

*Les Fromages des Maîtres Bernard et Jean-François Antony*

**LA PATISSERIE**  
*par Nicolas MULTON*

En complément de votre dégustation,  
chacun des Instants Douceur ci-dessous peut également être intégré  
dans le Menu de votre choix ou remplacer l'un des plats de ce dernier.

**RHUM DICTADOR XO**

BABA - RHUM - CHANTILLY

28€

*En remplacement du dessert du menu 18€*

**CAFE**

OPERA - CAFE - ORGE TORREFIE

28€

*En remplacement du dessert du menu 18€*

**VANILLE DU MEXIQUE QUINTSE**

MILLEFEUILLE - VANILLE - CAMEL

25€

*En remplacement du dessert du menu 15€*

**ABRICOT**

REINE DES PRES - TARTELETTE - INFUSION D'ABRICOT

25€

*En remplacement du dessert du menu 15€*

**CHOCOLAT TULAKALUM**

DE LA FEVE AU CHOCOLAT

25€

*En remplacement du dessert du menu 15€*