

# Menu Lerchenbuehl

« au Champ des Alouettes »

## LES ENTRÉES

Foie Gras de Canard d'Alsace, chutney de Sureau,  
Kougelhopf toasté

Pressé de Suprême de Volailles Label Rouge d'Alsace, mariné au Riesling  
De Scherwiller, Vinaigrette aux Truffes « Tber Aestivum »

Saumon d'Écosse « Label Rouge » légèrement fumé,  
Carpaccio de pickles Betteraves Rouges

Salade d'Asperges fraîches et légumes croquants, coulis à l'Ail des Ours,  
Magret de Canard d'Alsace fumé maison

## LES PLATS

Filet de Bar rôti, sauce au Riesling de Scherwiller,  
fricassée d'Asperges fraîches

Faux Filet Charolais origine France poêlée aux champignons,  
Légumes de saison

Noisette de Gigot d'Agneau rôti au thym,  
Champignons et Légumes de saison

Feuilleté « pur beurre » aux Asperges d'Alsace et Morilles fraîches      suppl. 3,-

## LES DESSERTS

Gratin de Fraises et Rhubarbe, Sabayon et Glace

Notre Vacherin Meringué Glacé aux Fruits de Saison

Fruits flambés suivant la saison, Sabayon et Glace

Baba Bouchon maison à la Vieille Prune d'Alsace, crème Chantilly

**Notre Menu avec  
Amuse Bouche suivi de 3 plats au prix de 45,-**

*Tous nos produits sont faits maison, sauf les Glaces et les Sorbets*

*Nous nous tenons à votre disposition pour tout problème concernant  
les allergies et intolérances alimentaires.*