

SAINTHUBERT RESORT

ENTRÉES / STARTERS

Le plateau de tapas méditerranéen à partager
- jusqu'à 4 personnes - (Tzatziki, Houmous
au ras el hanout, Caviar d'aubergines rôties à la braise
et au cumin, Olives, Pane Carasatu, Blinis et pita)
The Mediterranean tapas platter to share
for up to 4 people (Tzatziki, Ras el Hanout Hummus,
Charcoal-roasted Eggplant Caviar with Cumin,
Olives, Pane Carasatu, Blinis, and Pita) 24 €

La belle planche de charcuterie
(pickles, gressini, pain sarde et roquette)
Charcuterie Board
(Pickles, Grissini, Sardinian Bread, and Arugula) 19 €

Tataki d'espadon, yuzu-ponzu et légumes fraîcheur
Swordfish Tataki, Yuzu-Ponzu and Fresh Vegetables 22 €

Vitello tonato, parmesan, roquette et tomates confites
Vitello Tonnato, Parmesan, Arugula, and Confit Tomatoes 18 €

Burratina à la truffe d'été,
tomates anciennes et croustons dorés
Burratina with Summer Truffle, Heirloom Tomatoes,
and Golden Croutons 18 €

VIANDES / MEAT

Tartare de boeuf à la truffe d'été, sucrine et grosses frites
Beef Tartare with Summer Truffle,
Romaine Lettuce, and Thick Fries 26 €

Cheeseburger de boeuf, bacon, tomme de la Sarre,
Ketchup épicé, gingembre coriandre,
oignons frits, grosses frites et salade
Beef Cheeseburger with Bacon, Tomme de la Sarre Cheese,
Spicy Ketchup, Ginger and Cilantro,
Fried Onions, Thick Fries, and Salad 25 €

Côte de porc Ibérique, coques oignons brulés,
sauce acidulée, ratatouille cuite longuement,
pommes de terre grenaille
Iberian Pork Chop, Clams, Burnt Onions,
Tangy Sauce, Slow-Cooked Ratatouille, Baby Potatoes 28 €

Suprême de poulet farci à la ricotta, basilic, pignons de
pin et tomates confites, ratatouille cuite longuement et
pommes de terre grenaille
Chicken supreme stuffed with ricotta, basil, pine nuts and
tomato confit, long-cooked ratatouille and grilled potatoes 26 €

Souris d'agneau confite à l'ail et thym, ratatouille cuite
longuement, pommes de terre grenaille
Lamb shank confit with garlic and thyme,
long-cooked ratatouille, grenaille potatoes 28 €

POISSONS / FISH

Pavé de thon snacké très rosé,
ratatouille cuite longuement et pesto verde
Seared Tuna Steak, Slow-Cooked Ratatouille
and Green Pesto 26 €

Filet de Bar, salade de fenouil, céleri branche,
aneth et agrumes, pommes de terre grenailles
Sea Bass Fillet, Fennel Salad, Celery Stalks,
Dill and Citrus, Baby Potatoes 26 €

Rigatonis mezze au gambas, sauce homardine
à l'estragon, jeunes épinards
Mezze Rigatonis with Prawns,
Lobster Tarragon Sauce, Baby Spinach 25 €

DESSERTS

LES CRÉATIONS EXCLUSIVES DE FRANCK KESTENER

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur ■ ■
Champion du Monde de Pâtisserie

Tarte Tatin Ananas, mousse et gelée ananas,
glace à la coriandre
Pineapple «Tarte Tatin», pineapple mousse and jelly,
coriander ice cream 12 €

Murmûre, Crème légère et gelée citron-basilic,
biscuit amande-citron, coulis de mûre
Light cream and lemon-basil jelly, almond-lemon biscuit,
blackberry coulis 12 €

Carpaccio de fraises, entremet pamplemousse,
glace timut et sorbet fraise
Strawberry carpaccio, grapefruit dessert,
timut ice cream and strawberry sorbet 12 €

Meringue légère, glace à la fleur de cerisier, sorbet
griottes et son coulis servi tiède
Light meringue, cherry blossom ice cream, sour cherry
sorbet and its warm coulis served 12 €

Tentation chocolatée et sorbet aux 3 agrumes
Chocolate temptation and trio of citrus sorbet 12 €

Profiteroles, glace vanille et chocolat, sauce chocolat
Profiteroles, vanilla and chocolate ice cream, chocolate sauce 11 €

Glaces (vanille, chocolat, café, pistache)
Ice cream (vanilla, coffee, chocolate, pistachio) 3 € la boule / Ball

Sorbets Citron, framboise, mirabelle, pomme verte
Sorbets Lemon, raspberry, mirabel plum, green apple 3 € la boule / Ball

Les 5 fromages de la Ferme de la Sarre
et de la Chèvrerie de l'Est / chutney figues
5 local cheese plate with fig chutney 9 €

ORIGINE DES VIANDES : ALLEMAGNE



STHUBERTHAMBACH