

SAINTHUBERT RESORT

ENTRÉES / STARTERS

- Truite de Sparsbach en gravlax, purée de betteraves rouges, panna cotta au raifort, pommes granny smith et granola 5-7-10-11**
Sparsbach trout gravlax, red beetroot puree, horseradish panna cotta, Granny Smith apples, and granola 19 €
- Pizzetta à la truffe d'été, roquette et parmesan 5-7**
Summer truffle pizzetta, aragula salad and parmesan 24 €
- Foie gras de canard, chutney poires et raisins secs, petit pain au lait 5-7-10**
Duck foie gras, pear and raisin chutney, milk bread roll 22 €
- Velouté de potimarron, crème fouettée au sésame noir, cèpes poêlés 5-7-9**
Pumpkin soup, black sesame whipped cream, sautéed porcini mushrooms 9 €
- Les six escargots du Pays de Bitche, concassé de tomates, beurre d'escargot 2-5-7-13**
Six escargots from Bitche region, tomato concassé, garlic butter 11 €
- Salade d'automne, salade frisée, poire, magret fumé, Fourme d'Ambert, oignons rouges, croutons, œufs durs, noix 1-2-3-4-5-10**
Autumn salad, curly endive, pear, smoked duck breast, Fourme d'Ambert cheese, red onions, croutons, hard-boiled eggs, walnuts 16 €

VIANDES / MEAT

ORIGINE DES VIANDES : ALLEMAGNE

- Épaule d'agneau de lait des Pyrénées cuite aux épices toute une nuit, boulgour aux tomates et citrons confits 7**
Shoulder of milk-fed lamb from the Pyrenees slow-cooked overnight with spices, served with bulgur, tomatoes, and preserved lemons (Pour 2 personnes / For 2 people) 82 €
- Filet de bœuf Simmental, croûte de champignons, gnocchis et oignons grelots 1-5-7**
Simmental beef fillet, mushroom crust, gnocchi, and pearl onions 38 €
- Magret de canard, aux dattes de Medjool, purée de pommes de terre, légumes d'automne 5-6**
Duck breast with Medjool dates, mashed potatoes, and autumn vegetables 28 €
- Rognons de veau à la moutarde violette, légumes d'automne, purée de pommes de terre 2-3-5-6-7**
Veal kidneys with violet mustard, autumn vegetables, mashed potatoes 26 €
- Tartare de bœuf à la truffe d'été, grosses frites, et sucrites 2-3-5-6-7**
Beef tartare with summer truffle, thick fries, and sucrine lettuce 27 €
- Cheeseburger de canard, compotée d'oignons aux cassis, magret fumé, tomme de la Sarre, cornichons 2-5-7-9**
Duck cheeseburger, onion compote with blackcurrant, smoked duck breast, Sarre tomme cheese, pickles 24 €

POISSONS / FISH

- Noix de Saint-Jacques, risotto au potimarron, crème de coco, curry rouge 2-5-6-7-9-11-13**
Scallops, pumpkin risotto, coconut cream, red curry 32 €
- Ombre chevalier de Sparsbach cuit meunière, légumes d'automne, purée de pommes de terre, émulsion cardamome 3-5-7-11-6-10**
Meunière-style Sparsbach Arctic char, autumn vegetables, mashed potatoes, cardamom emulsion 28 €
- Rigatoni Meze au saumon d'Ecosse et gambas, gingembre, citronnelle et coriandre 1-2-3-6-7-9-11-12**
Meze rigatoni with Scottish salmon and prawns, ginger, lemongrass, and coriander 29 €

DESSERTS

LES CRÉATIONS EXCLUSIVES DE FRANCK KESTENER

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

- Autour de la pomme, comme un mille-feuille, avec une crème légère au caramel, de la crème fouettée parfumée à la réglisse, une espuma de pomme et un sorbet. 1-4-5-7-10-11**
Like a mille-feuille, with light caramel cream, whipped cream scented with licorice, apple espuma, and sorbet 12 €
- Le casse-noisette, façon Paris-Brest, biscuit à la noisette, sorbet à la poire, et macaron poire-caramel 1-4-5-7-10**
Paris-Brest style cream, hazelnut biscuit, pear sorbet, and pear-caramel macaron 14 €
- La gaufre choco-framboise, mousse légère, croustilles au chocolat fondant, sorbet à la framboise, framboises fraîches 1-4-5-7-10**
Choco-Raspberry waffle, light mousse, and molten chocolate croustilles, raspberry sorbet, fresh raspberries. 11 €
- Tartelette glacée passion-banane, mousse glacée chocolat-Grand Marnier, sorbet coco, poêlée de bananes au coulis exotique 1-4-5-7-9-10-11**
«Passion-banana ice cream tartlet, chocolate-Grand Marnier frozen mousse, coconut sorbet, sautéed bananas with exotic coulis» 13 €
- Tentation chocolatée et sorbet aux 3 agrumes 1-4-5-11**
Chocolate temptation and trio of citrus sorbet 14 €

- Profiteroles, glace vanille et chocolat, sauce chocolat 1-5-7**
Profiteroles, vanilla and chocolate ice cream, chocolate sauce 11 €
- Glaces (vanille, chocolat, café, pistache) 1-5-7-10**
Ice cream (vanilla, coffee, chocolate, pistachio) 3 € la boule / Ball
- Sorbets Citron, framboise, mirabelle, pomme verte 7**
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**
5 local cheese plate with fig chutney 12 €

**LISTE DES ALLERGÈNES 1 : ŒUFS • 2 : ANHYDRIQUE SULFUREUX (E220) • 3 : MOUTARDE • 4 : SOJA • 5 : LAIT • 6 : CÉLERI • 7 : CÉRÉALES
8 : ARACHIDES • 9 : SÉSAME • 10 : FRUITS À COQUE • 11 : POISSONS • 12 : CRUSTACÉS • 13 : MOLLUSQUE • 14 : LUPIN**



CONFORMÉMENT À LA LOI CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE,
LES PLATS NON CONSOMMÉS PEUVENT ÊTRE EMPORTÉS.
MERCİ D'EN FAIRE LA DEMANDE À NOS ÉQUIPES.



STHUBERTHAMBACH