

SAINTHUBERT RESORT

ENTRÉES / STARTERS

- Saumon d'Écosse fumé maison, blinis, crème yuzu et wasabi, salade 5-7-11**
Homemade Scottish smoked salmon, blinis, yuzu and wasabi cream, salad..... 19 €
- Foie gras de canard au pain d'épices, poire au vin chaud, petit pain au lait 2-5-7-10**
Duck foie gras with spiced bread, poached pear in mulled wine, soft milk roll 22 €
- Velouté de panais, marrons et pleurotes 5-7**
Parsnip velouté with chestnuts and oyster mushrooms 9 €
- Les 6 escargots du pays de Bitche, concassé de tomates, beurre d'escargots 2-5-7-13**
6 escargots from the Bitcherland, tomato concassé, snail butter..... 9 €
- Salade d'hiver: salade frisée, endives, pomme granny, beaufort, oignons rouges, jambon de parme 1-2-3-5-7-10**
Winter salad: frisée lettuce, endives, Granny Smith apple, Beaufort cheese, red onions, Parma ham 15 €

VIANDES / MEAT

ORIGINE DES VIANDES : ALLEMAGNE

- Filet de boeuf mi-fumé, sauce Bordelaise, légumes d'hiver, pommes de terre grenailles 2-5-6**
Half-smoked beef fillet, Bordelaise sauce, winter vegetables, baby potatoes 38 €
- Suprême de poulet caramélisé à la sève de sapin, légumes d'hiver, pommes de terre grenailles 5-6**
Caramelized chicken supreme with fir tree sap, winter vegetables, baby potatoes 28 €
- Cheeseburger de canard, compotée d'oignons rouges au cassis, magret fumé, Tomme de la Sarre, cornichons 2-5-7-9**
Duck cheeseburger, red onion compote with blackcurrant, smoked duck breast, Tomme de la Sarre cheese, pickles 24 €
- Poitrine de cochon, crousti-fondante, écrasé de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne, jus de rôti acidulé 3-5-6**
Pork belly, crispy and tender, mashed potatoes with whole-grain mustard, tangy roast jus 26 €
- Epaule d'agneau de lait des Pyrénées, confite toute une nuit aux épices, boulgour au citron Baldi et coriandre 7**
Lamb shoulder from the Pyrenees, slow-cooked overnight with spices, lemon and coriander bulgur..... Pour 2 pers. 80 €

POISSONS / FISH

- Médaille de Cabillaud au beurre rouge, chou Kale, marrons et oignons grelots, pommes de terre grenailles 2-3-5-11**
Cod medallion with red butter, kale, chestnuts, pearl onions, baby potatoes 29 €
- Filet de Sandre rôti, navets salés, émulsion au jus de moules, pommes de terre grenailles 2-5-11-13**
Roasted pike-perch fillet, salted turnips, mussel jus emulsion, baby potatoes 29 €
- Linguines à l'encre de seiche, calamar et poulpe 2-5-7-11-13**
Squid ink linguine, calamari and octopus 26 €

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, croustis au chocolat fondant, sorbet à la framboise, framboises fraîches 1-4-5-7-10**
Choco-Raspberry waffle, light mousse, and molten chocolate croustis, 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 : CÉLÉRI • 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