

# Les Rendez-vous du mois de MARS

## VENDREDI SAINT "La Bouillabaisse"

Vendredi 29 mars 2024

Nous vous proposons 6 sortes de filets de poissons, accompagnés de soupe de poissons, à volonté, rouille, croûtons et pommes vapeur, servis en plats comme au "Stammtisch"

\*\*\*

Omelette Norvégienne

**Menu à 48€, hors boissons, sur réservation**

## Menu de Pâques à emporter

Menu Complet 36€

Menu sans le dessert 31€

Terrine de rouget aux légumes, estragon

\*\*\*

Tranche de gigot cuit 8 heures, sauce au thym, galette de pomme de terre, mousse de petits pois aux amandes

\*\*\*

Verrine rhubarbe fraise

**Sur commande, 48h à l'avance**

## MENU DE PÂQUES

Du samedi 30 mars au lundi midi 1er avril 2024

Menu unique le dimanche midi et le lundi midi

### Menu "Plaisir" à 51€, hors boissons

Amuse-Bouche

\*\*\*

Carpaccio de maigre mariné au citron vert, houmous de betterave et pickles de légumes de saison

\*\*\*

Selle d'agneau rôtie, sauce aux petits pois, jus gras, fondant de légumes printanier

\*\*\*

Compote de rhubarbe et fraise au biscuit dacquoise

### Menu "Gourmand" à 62€, hors boissons

Amuse -Bouche

\*\*\*

Escalope de foie gras en bouillon de légumes de saison

\*\*\*

Filet de bar aux fèves, sauce au pissenlit et au lard paysan

\*\*\*

Filet mignon de veau rôti au four, pickles de radis, laitue braisée et petits pois

\*\*\*

Oeuf de Pâques et ses mignardises



# L'Agenda Gourmand Janvier, Février & Mars 2023

## L'EDITO DU CHEF

S'évader...

C'est une incroyable possibilité grâce à la cuisine !

Avoir chez soi ou au restaurant, une multitude de saveurs du monde, qui permettent de voyager en restant bien confortablement installé sur sa chaise, devant un plat fumant partagé avec sa famille, des amis, des collègues...

Apprécions chacun, ce moyen qui nous est offert, de s'évader, de voyager simplement avec moins d'empreinte carbone.

Les choses simples sont bien souvent devant notre nez.

Nous vous souhaitons à tous, un extraordinaire début d'année, tout en gourmandise citoyenne!

Henri Gagneux



## Menu du Mois au restaurant

Menu 3 plats à 49 € hors boissons - Menu 4 plats à 66 € hors boissons

### Tous les midis, Menu Nuancier

Uniquement le midi,  
hors dimanche et jours fériés

Le choix entre 3 entrées

\*\*\*

Le choix entre 3 plats

\*\*\*

Le choix entre 3 desserts

Entrée - plat - dessert : 29 €  
Entrée - plat ou plat - dessert : 24 €

### FEVRIER

Aiguillette de canard, salade d'hiver,  
vinaigrette à la noisette

\*\*\*

Filet de bar au bouillon de coquillages  
et Ponzu

*Ou / Et*

Boeuf braisé basse température  
comme un parmentier, jus de citron  
cuisiné aux câpres

\*\*\*

Parfait glacé à la Chartreuse, croustillant  
minute et sauce chocolat

### JANVIER

Gelée de rouget, purée de topinambour  
aux oignons frits, vinaigrette de Sylvaner

\*\*\*

Filet de saumon, Label Rouge, fondue  
d'endives au suc de clémentine

*Ou / Et*

Filet mignon de porc, choux vert grillé au  
sirop de betterave fumé

\*\*\*

Baba aux fruits secs, sirop de citron yuzu,  
crèmeux Illanka

### MARS

Gambas, compote de Royale Gala,  
sauté de choux fleur

\*\*\*

Filet de daurade, sauce aux algues sauvage,  
navet glaçon et polenta

*Ou / Et*

Filet de veau, risotto d'épeautre,  
navette de carotte

\*\*\*

Pavlova aux fruits de saison,  
sorbet maison

Les plats peuvent être modifiés en fonction du marché

**NOUVEAUTÉ**

## Dîner dans le noir

Mettez à l'épreuve vos sens gustatifs  
Menu surprise (entrée, plat et dessert)

Le vendredi 22 mars 2024

**Menu à 58 € boissons comprises,  
sur réservation**



## Congés de l'hôtel, de la boutique et du restaurant

Du 1er janvier (soir) au 9 janvier 2024 inclus

Du 19 février au 5 mars 2024 inclus

# Les Temps Forts pour l'année 2024

## Le Menu "Pigment"

Tous les jeudis soirs, venez "pigmenter" vos soirées, en couple, entre amis ou en famille...autours de nos plats colorés

Nous vous proposons un menu entrée plat dessert unique pour l'ensemble de la table.

Le menu est proposé à 35€ hors boissons.

Le détail du menu sera communiqué sur notre site internet et notre page Facebook.



## Soirée Oenologique

Chaque année nous invitons des viticulteurs pour partager un moment de convivialité.

Nous créons pour l'occasion des plats en accord avec les vins

C'est toujours un moment unique !

**Menu 4 plats & 4 verres de vins à partir de 79€**

**Vendredi 15 mars à 20h00** Paul Buecher, Wettolsheim  
**Vendredi 5 avril à 20h00** Barmès Buecher, Wettolsheim  
**Vendredi 10 mai à 20h00** Jean-Louis Schoepfer, Wettolsheim  
**Vendredi 18 octobre à 20h00** André Stentz, Wettolsheim  
**Vendredi 16 novembre à 20h00** Wunsch et Mann, Wettolsheim  
**Vendredi 29 nov. à 20h00** Domaine Saint-Rémy, Wettolsheim



# Les Rendez-vous du mois de FEVRIER ET MARS

## La Saint Valentin

du jeudi 8 au mercredi soir 14 février 2024

### AU RESTAURANT

68€ par personne, hors boissons  
Menu unique le 14 février 2024 (soir), une garantie bancaire sera demandée pour chaque réservation

Amuse-bouche

\*\*\*

Crème de topinambour,  
copeaux de foie gras et panais rôti

\*\*\*

Filet de turbo au gel de citron,  
vinaigrette soja et navet rôti

\*\*\*

Magret de canard aux poires caramélisées,  
épices et noisettes

\*\*\*

Déclinaison espuma rose, framboise,  
ganache chocolat blanc

\*\*\*

Mignardises

### A EMPORTER

35€ menu complet  
30€ sans le dessert

Salade de saumon gravelax "comme une rose"

\*\*\*

Filet de veau, sauce chimichuri,  
fricassée de légumes du moment aux herbes,  
pomme marcaire

\*\*\*

Boule d'amour fraise, poivre de Sichuan,  
crémeux Opalys

## Les Rendez-vous du mois de JANVIER ET FEVRIER



### Les Fruits Exotiques

Du jeudi 18 au dimanche 21 janvier 2024

Amuse-bouche

\*\*\*

Ceviche de thon au fruit de la passion,  
main de Bouddha, salade de green et red meat

\*\*\*

Emincé de suprême de pintade  
au bouillon de gingembre et citronnelle,  
légumes et fruits exotiques

\*\*\*

Choux craquelin mangue, mandarine,  
chocolat et jus de oabika

**Menu à 44€, hors boissons,  
sur réservation**



### Les Buffets de l'Hiver

Sur le même principe que nos buffets de l'été,  
nous vous proposons

## Un Buffet à l'intérieur divers et d'hiver !

Le vendredi 26 janvier 2024, au dîner  
Le vendredi 16 février 2024, au dîner

**Menu à 49€, hors boissons,  
sur réservation**



### Les Truffles

Du vendredi 2 au dimanche 4 février 2024

Amuse-bouche

\*\*\*

Vapeur d'oeuf à la truffe et poireaux

\*\*\*

Mille-feuille de Saint-Jacques à la truffe

\*\*\*

Suprême de caille à la truffe, céleri rôti

\*\*\*

Boule de chocolat, sauce truffe, glace truffe

**Prix du menu selon le cours de la truffe,  
hors boissons,  
sur réservation**



### Les Saint-Jacques

Du vendredi 8 au dimanche 10 mars 2024  
**Menu à 69 € hors boissons, sur réservation**

Amuse-bouche

\*\*\*

Tataki de Saint-Jacques et  
pistache, salade de vermicelles

\*\*\*

Saint-Jacques poêlées et espuma foie gras

\*\*\*

Saint-Jacques rôties au jus de carcasse,  
emincé de magret, gâteau éponge

\*\*\*

Tarte fine noix de coco et ananas

**Formule hôtel pour 2 personnes :  
à partir de 245€  
2 repas, la chambre et 2 petits déjeuners  
(Hors taxe de séjour)**

Les plats peuvent être modifiés en fonction du marché

9 rue Herzog 68920 Wettolsheim - Tél. 03.89.80.79.14 - Fax 03.89.79.77.00  
lapalette@lapalette.fr - www.lapalette.fr - www.lapalette-traiteur.fr

Les plats peuvent être modifiés en fonction du marché