

Printemps des Maîtres Restaurateurs de la Vallée de Munster

Liste des menus

Du 18 au 29 avril 2018

Printemps des Maîtres Restaurateurs
Vallée de Munster
DU 17 AU 29 AVRIL 2018

COOK SHOW le 17 avril dès 18h
Place du Marché - Munster

avec JEAN-LUC BRENDEL - chef 1 étoile michelin
et de JEAN-PAUL BOSTOEN - MOF Cuisine à l'Auberge de l'ill

6 MAÎTRES
RESTAURATEURS

MENU 3
PLATS À
PARTIR DE 25€

DES
PRODUITS
LOCAUX



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Restaurant Verte Vallée



Menu à 32€

Amuse-Bouche

**Ballotine de Truite rose fumée de la Pisciculture Hans, à la Choucroute crue et Raifort,
Crèmeux de Pommes de Terre à la Vodka**

**Joue de Bœuf braisée à la Bière de Printemps de la Brasserie du Marcaire, Embeurrée de
Choux, Echalotes et Ciboulette fraîche**

Sieskass à notre façon

Forfait 2 verres de Vin 11€

Alsace, Pinot Blanc "Auxerrois", Domaine Schoenheitz à Wihr au Val 2016

Alsace, Pinot Noir "Fût de Chêne", Domaine Schoech à Ammerschwihr 2015

10 rue Alfred Hartmann
68140 Munster
03 89 77 15 15
contact@vertevallee.fr
www.vertevallee.com

Restaurant La Nouvelle Auberge



Menu à 42€

Apéritif : Pinot Blanc Schoenheitz à l'aspérule odorante

Menu Découverte selon les produits du Marché

9 Route Nationale
68230 Wihr au Val
Tel : 03 89 71 07 70
www.nauberge.com

Restaurant La Châtaigneraie



Menu à 25€

Mise en bouche

**Pâté en Croûte de Ris de veau et Foie gras
Gelée de Gewurztraminer**

Ou

**Salade de Pommes de terre, Truite fumé
Emulsion au Munster**

Ou

**Œuf coulant et sa mousse
Champignons & Lard paysan**

Quasi de Veau

**Pommes de terre comme un os à moelle farci
Royale de Cresson**

Ou

**Truite farcie à la Duxelle de Champignons de Paris
Risotto d'herbes**

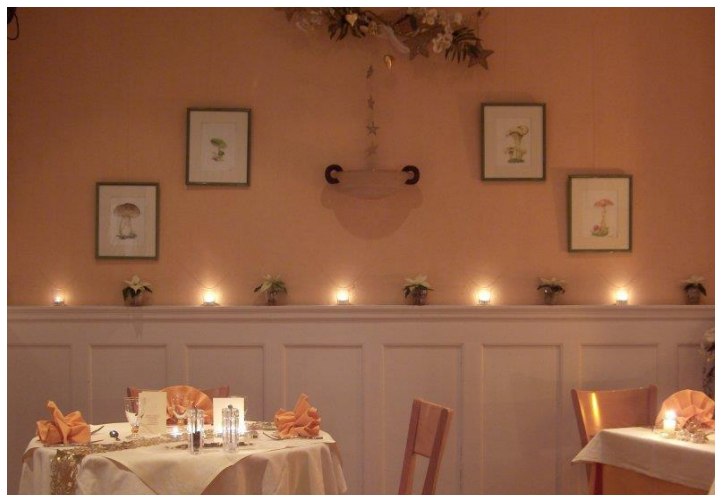
Ou

**Suprême de Volaille d'Alsace à la persillade
Carotte des sables fondantes & Spaetzlés**

Dessert au Choix

22 route du Gaschney
68380 Muhlbach sur Munster
Tel : 03 89 77 61 34
perledesvosges@wanadoo.fr
www.perledesvosges.net

Restaurant L'Agneau d'Or



Menu à 38€

**Rillettes de Truite saumonée
Salade d'Herbes sauvages**

Granité à la Reine des Prés

**Cheveau à l'Ail des Ours
Knepfles au Fromage blanc
Légumes de Printemps**

**Verrine de Rhubarbe pochée
Jus de Fraises au Carvi**

2 rue Saint-Grégoire
68140 Munster
Tél : 03 89 77 34 08
info@martinfache.com
www.martinfache.com

Caveau Restaurant Au Raisin d'Or



Menu à 35€

Amuse-bouche

et Coupe de crémant de la maison Schoenheitz de Wihr au Val

**Asperges d'Alsace, œuf à 64°,
Schum de Chèvre frais du Londenbach**

**Brochette de Charolais de la ferme Meierhof de Griesbach au Val,
Béarnaise à l'ail des ours**

**Gelée de fraises à l'aspérule odorante
et Bavarois de yaourt de la ferme Schubnel de Stosswihr**

1 rue de l'Eglise
68230 ZIMMERBACH
Tél : 03 89 71 05 69
jamm-joel@wanadoo.fr
www.raisindor.fr

Restaurant Obersolberg



Menu à 31€

**Salade mêlée au munster blanc
Et son œuf poché**

Carré d'agneau et croute à l'ail des ours

**Vacherin minute, glace au safran d'Alsace
Et compotée de myrtille**

117 Obersolberg
68140 ESCHBACH-AU-VAL
Tél : 03 89 77 36 49
contact@obersolberg.fr
www.obersolberg.fr