

Le printemps de la forêt

Sur les traces des hommes du bois

Du 14 au 28 mai, le printemps de la forêt s'invite dans nos assiettes !

Restaurateurs et aubergistes de la vallée de la Bruche déploient leur talents avec la forêt pour inspiration de délicieux plats et suggestions à goûter sans modération...

RDV les 21 et 22 mai au Printemps de la forêt avec plus de 150 manifestations.

Tout le programme sur bit.ly/programmePDLF

RESTAURANT LA SCHLITTE

LA BROQUE
03 88 97 06 07

Menu

Filet mignon de porc fumé maison au bois
de hêtre & salade d'asperges,

Grenadin de veau aux champignons des
bois, spätzle aux châtaignes maison,

Vacherin glacé maison aux petits fruits
rouges des bois.

29 €

Suggestions

Sirop de sureau 3 €

Apéritifs floraux à base de fleurs de pissenlit ou
d'acacia ou de sureau 4,50 €

RESTAURANT

LE CLOS DU HAHNENBERG URMATT
03 88 97 41 35

Menu

Les asperges d'Alsace poêlées & glacées,
jambon de sanglier, sauce Hollandaise

Noisette de biche,
purée de betterave, risotto aux
champignons des bois
et choux Kale

Rhubarbe pochée au sureau, compotée et
coulis de fraises, sorbet sapin

38 €

Suggestions

Bière du Sorcier aux extraits végétaux 6,50 €

Digestif à l'Aspérule 4,50 €

RESTAURANT TAVERNE DE LA PERLE

SCHIRMECK
03 88 19 92 20

Menu

Terrine de truite avec crudités

Le burger de la forêt : steak de sanglier
& tomme à l'ail des ours

Coupe glacée vanille-marron-cannelle,
coulis de chocolat chaud & chantilly

22,50 €

FERME AUBERGE DU BAN DE LA ROCHE

BELLEFOSSE
03 88 97 35 25

Suggestions

Kir crémant ou vin blanc à l'aspérule

Assiette campagnarde avec
saucisse de foie à l'ail des ours

Coupe myrtilles chaudes



Le printemps de la forêt

Sur les traces des hommes du bois

Du 14 au 28 mai, le printemps de la forêt s'invite dans nos assiettes !
Restaurateurs et aubergistes de la vallée de la Bruche déploient leur talents avec la forêt pour inspiration de délicieux plats et suggestions à goûter sans modération...

RDV les 21 et 22 mai au Printemps de la forêt avec plus de 150 manifestations.

Tout le programme sur bit.ly/programmePDLF

RESTAURANT PETITS PLATS DE MAMAMA

ROTHAU

03 88 47 15 28

Menu

Entrées à 7€

Velouté aux champignons & ses croutons

Petite assiette de jambon fumé d'Alsace

Plats à 16€

Sauté de poulet jaune et sa crème aux champignons des sous-bois & frites.

Assiette froide : jambon fumé d'Alsace, terrine campagnarde, munster fermier, gruyère & cervelas en salade, et petite salade verte.

Gourmandises à 7€

Coupe glacée au yaourt et son écrasé de noix, noisette et meringue, arrosé de coulis au miel de nos forêts.

Coupe de sorbet au sureau arrosé à la liqueur de sapin.

uniquement les 21 & 22 mai

RESTAURANT DE LA POSTE

URMATT

03 88 97 40 55

Suggestions

Civet de sanglier & ses garnitures

RESTAURANT AUBERGE HAZEMANN

BELMONT

03 88 97 30 52

Menu

Terrine de sanglier aux châtaignes

Baeckeoffe de gibier du Hohwald au pinot noir d'Alsace

Tarte aux myrtilles

30 €

Suggestions

Kir vin blanc myrtilles ou aspérule 3€80

RESTAURANT LE SABAYON

LA BROQUE

03 88 50 58 35

Suggestions

Tartine à la ricotta
aux champignons & à l'ail des ours 9 €

Hampe de bœuf grillée & marinée
à l'ail des ours 16 €

Kir à la myrtille 4,50 €

Kir crémant à la myrtille 5,50 €

Le printemps de la forêt

Sur les traces des hommes du bois

FERME AUBERGE DU BAMBOIS

PLAINE
03 88 97 60 82

Menu

du 14 au 21 mai

Apéritif "Nectar de la Forêt"
Jambon de sanglier fumé & crudités
Tourte forestière & salade verte
Fromage
Tarte aux myrtilles
ou fromage blanc coulis myrtilles

26 €

le 22 mai

uniquement sur réservation avant le 15/05

Apéritif "Nectar de la forêt"
Sanglier à la broche & ses crudités
Fromage
Assiette gourmande

29 €

RESTAURANT CASTEL DEL MONTE

BAREMBACH
03 88 99 63 78

Suggestions

Asperges d'Alsace aux 2 jambons
Salade de pissenlit, lardons & œuf poché glacés
au vinaigre de framboises.
Magret de canard sauce à la crème de truffes
noires, petits légumes printaniers & frites maison.
Filet de bœuf sauce forestière,
frites de patates douce.
Civet de daim & son gratin dauphinois, légumes
printaniers.
Fraise nature, Melba ou chantilly.

FERME AUBERGE DU CHARAPONT

NATZWILLER
03 88 97 98 46

Menu

Salade aux herbes printanières & au filet de
canard fumé
Poulet aux senteurs des sous bois
Forêt Noire

24 €

Suggestions

Kir à l'aspérule

**Ouverte uniquement les dimanches
15, 22 & 29 mai**

RESTAURANT DE LA PLACE

ROTHAU
09 81 91 89 20

Suggestions

Lapin chasseur & sa garniture
sur place 16 €
Planchette du bûcheron
sur place ou à emporter 11€

uniquement le 22 mai