



Du 10 au 14 février 2024, midi & soir
Auberge du Hirtz, Wattwiller

Menu Saint-Valentin 42€

Nougat de foie gras de canard au Gewurtz et chutney
aux fruits

ou

Tartare de saumon aux fruits de la passion

Magret de canard laqué et carottes
glacées, jus corsé, crémeux de potiron gingembre

ou

Blanquette de lotte safranée et risotto de Fregola Sarda

Mille feuilles aux 2 chocolats

ou

Nougatine au Grué de cacao, mousse framboise
au mascarpone

Menu des Terroirs 32€

Salade hivernale (salade verte, poire rôtie, noix, roquefort)

ou

Terrine du Hirtz (porc, marron, noisette),
chutney fruits des bois

Filet de daurade grise aux épices douces,
purée potimarron-châtaigne

ou

Médaille de veau basse température sauce foie gras,
spaetzles maison et légumes du moment

Parfait glacé chocolat intense et griottes

ou

Bavarois litchi framboise

Menu : Entrée + plat + dessert (hors boissons)

LA CARTE

LES ENTRÉES

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR, chips et dés de panais à l'huile de noisette 8.50€

SALADE HIVERNALE (salade verte, poire rôtie, noix, roquefort) 12.50€

TERRINE DU HIRTZ (porc, marron, noisette) chutney fruits des bois 13.50€

TARTARE DE SAUMON aux fruits de la passion 14.00€

NOUGAT DE FOIE GRAS DE CANARD au Gewurtz et chutney
aux fruits 18.00€

LES PLATS

BUDDHA BOWL DU MOMENT 18.50€
Côtes de blettes tomatées, pois chiche, risotto de choux fleur,
boulgour façon tajine (datte, citron confit, abricot, raisin sec),
crackers, tomme Ribeaupierre, oeuf dur pané

FILET DE DAURADE GRISE aux épices douces, purée potimarron-châtaigne 22.00€

MAGRET DE CANARD LAQUÉ et carottes glacées, jus corsé,
crémeux de potiron gingembre 23.00€

MÉDAILLON DE VEAU basse température sauce foie gras,
spaetzles maison et légumes du moment 24.50€

BLANQUETTE DE LOTTE SAFRANÉE et risotto de Fregola Sarda 25.00€

LES DESSERTS

COUPE DE GLACE Ananas Malibu 7.00€

ASSIETTE DE 3 FROMAGES de nos régions 7.50€

PARFAIT GLACÉ chocolat intense et griottes 8.00€

BAVAROIS LITCHI FRAMBOISE 8.00€

MILLE FEUILLES aux 2 chocolats 9.00€

NOUGATINE AU GRUÉ DE CACAO, mousse framboise mascarpone 9.00€