

Le Soufflet



Nous proposons à notre clientèle, afin de garantir la fraîcheur de nos produits, une carte composée principalement de menus.

Le chef et sa brigade vous informent de l'origine de leurs produits :

- ✧ Les pâtisseries, les glaces et les différentes variétés de pains sont fabriqués maison.
- ✧ Tous nos poissons proviennent de la pêcherie de Saint-Gué à Saint-Guérolé à côté du Guilvinec et de la pointe de Penmarch en Bretagne, ce qui nous garantit des arrivées extras fraîches, livrées en 24 heures en direct des bateaux. C'est pour cela que nos menus dépendent des arrivages et des marées.
- ✧ Nos viandes sont sélectionnées pour leurs qualités gustatives et proviennent de France ou d'Union Européenne, sauf précision contraire.
- ✧ Le gibier provient exclusivement de chasses locales et la viande d'autruche de l'élevage Kleinstudel situé ici à Gundershoffen.
- ✧ Les herbes sont majoritairement issues du jardin du restaurant, les légumes et fruits sont achetés chez des producteurs locaux pour garantir la qualité des produits servis.

Pour toutes vos fêtes vous avez la possibilité d'offrir un *Bon Cadeau* à vos proches, immédiatement imprimé en couleur et sur place.

Toute l'équipe du Soufflet vous souhaite de passer un agréable moment en notre compagnie et un bon appétit.



Le Chef, Franck CHATEAUROUX, a reçu le titre de Maître Restaurateur. Ce titre, décerné par arrêté préfectoral, est soumis à un audit de contrôle. La qualité maître restaurateur, est une garantie de cuisine élaborée sur place avec des produits bruts de qualité par une équipe de professionnels de la restauration.

Nos prix sont toutes taxes et service compris.

Nos Entrées

Le foie gras de canard mi cuit mariné au ratafia	23.00€
Le tartare de saumon frais, tuile à l'encre de seiche.....	16.00€
Les raviolo de dormeur breton, crème de moules au paprika fumé	21.10€
Le carpaccio d'autruche de Gundershoffen à la ciboulette du jardin	15.50€

Nos Plats

Le Filet de St Pierre poché au beurre, crème de cressonnette.....	26.50€
Le Civet de chevreuil en cocotte et foie gras poêlé.....	24.50€
Le Filet de Bœuf (race à viande suivant marché) et son Os à Moelle	28.00€
Le filet d'Autruche de Gundershoffen et son escalope de foie gras poêlée.....	35.00€
La sole rôtie entière, beurre citron	28.00€

Menu du Marché à 35.00 €

Ou 48.00 € accord mets et vins

Le céviché de Truite rose de Reiperstwiller aux herbes du jardin

Un verre de Muscat

Ou

**La raviolo de cou d'autruche poêlée,
Mesclun et coulis de betteraves rouges**

Un verre de Gewurztraminer

**Le magret de canard au miel et citron,
Pommes dauphines**

Un verre de Rioja

Ou

Le gigot de chevreuil, sauce aux cèpes

Un Verre de Languedoc

Le chariot de fromages frais et affinés

Ou

La crème brûlée, glace lavande et poêlée d'abricots

Ou

Les myrtilles chaudes sur glace vanille



Menu Gourmet à 47.00 €

Ou 66.50 € vins compris

Le foie gras de canard cuit en basse température,
brioche maison et compote de rhubarbe-myrtilles

Ou

Les ravioles de dormeur breton au mascarpone,
crème d'épinard et écrevisses au beurre

La pause plaisir

Le carré d'Agneau en croûte d'herbes, jus corsé à l'ail des ours

Roesti de pommes d'Artois

Ou

Les médaillons d'autruche et sa poêlée de girolles fraîches, jus aux trois poivres

Grumbeereknepfle

Le Chariot de Fromages frais et affinés

Le Macaron géant aux framboises fraîche du jardin, glace Cannelle

Les trois verres de vins proposés sont de qualité AOC, en accord avec chacun des plats.

