



Une carte estivale qui s'adapte aux nouvelles attentes de la clientèle dans un cadre authentique chic

Colroy-la-Roche

On vient à la table de la Cheneaudière pour rencontrer un certain art de vivre orchestré par Roger Bouhassoun et sa brigade, qui proposent des plats sincères, réalisés sans détours.

Le chef s'inspire en effet de son terroir riche et varié, et travaille avec des artisans et producteurs de la région qui, comme lui, ont la passion de leur métier.

Pour cette nouvelle saison estivale, l'établissement s'adapte également aux nouvelles attentes de la clientèle en proposant une sélection de plats adaptés aux régimes spécifiques.

Les végétariens pourront ainsi déguster les légumes frais de l'été cuisinés simplement à l'huile d'olive, épeautre vert bio, pickles et raifort d'Alsace râpé.

Un système de symbole permet de voir en un coup d'œil quels plats sont adaptables, sur demande, aux régimes : **O** : sans gluten et **⊙** : sans lactose.

Il est maintenant possible de déguster le *Tartare de saumon frais bio d'Irlande légèrement fumé par nos soins au bois de hêtre, spécialité de Marcel François*, qui s'adapte à ces 2 régimes alimentaires ou encore le *Homard entier en fricassée, galette aux orties et fromage blanc bio selon la recette des Käsknepfles d'Oma Lucie, sauce homardine crémeuse* qui peut être adapté à un régime sans lactose.



Tartare de saumon



Homard entier en fricassée

Parmi les nouveautés à la carte : un mignon de veau français contisé à la truffe d'été ou encore la lotte rôtie avec des légumes du moment en ratatouille.

Parmi les incontournables : la trilogie de foies gras ou bien encore le pigeon de la ferme Kieffer (poitrine cuite basse température, cuisses confites, le jus réduit et corsé ; Légumes d'été et royale à l'ail des ours)

Pour les becs sucrés, de délicieux sorbets rafraichissants aux baies d'argousier, à la verveine du jardin et au fruit du moment, ou bien le traditionnel et savoureux soufflé chaud à l'eau de vie de mirabelles de la distillerie Nusbaumer à Steige, sorbet à la mirabelle de Lorraine.

Un restaurant authentique chic

Depuis l'an dernier, les nouvelles salles de restaurant de la Cheneaudière se sont parées de nouveaux décors dans lesquels le bois est à honneur entre parquet de chêne, plateau de tables en chêne massif, troncs de bouleaux en guise de paravents....

On parle maintenant de restaurant authentique chic dans le sens où il est en harmonie avec son environnement, comme un prolongement de la nature alentour, une ode à la Vallée de la Bruche et sa forêt paisible.

Un environnement en cohérence qui sublime désormais avec harmonie la cuisine du chef Roger Bouhassoun.



Carte-menu :

Entrée - plat - dessert : 75€/pers.

Entrée – plat : 65 €/pers.

Plat – dessert : 49 €/pers.

Entrée – dessert : 45 €/pers.

Menu Dégustation (servi pour une table entière) : 95€/pers

La carte complète : [ici](#)



*« Je souhaite proposer une cuisine
qui soit le témoignage et l'expression
d'un environnement naturel,
d'une histoire locale ».*

Roger Bouhassoun

Les producteurs à l'honneur à la Cheneaudière

Fruits et légumes

Les Vergers de la Marande à Saulxures - Jardin de la Haute à Saulxures - Ferme Vierling à Schnersheim
Ferme Valentin à Stampoumont - Ferme du Palais à Saint-Stail- Ferme Maurer à Dorlisheim
Ferme du Bel Air à Landroff- Ferme Vierling à Schnersheim - Les Jardins d'Agathe à Huttendorf
Les Jardins du Ried Hoerdts - Les jardins de La Cheneaudière

Viandes

Ferme du Jodie à Steige - Ferme Les Fougères à Belmont - Association de chasse de Colroy La Roche
Ferme Kieffer à Nordhouse - Ferme Allant Vers à La Grande Fosse

Fromages, laitages, oeufs

Laiterie du Climont à Saales - Ferme Richard à Steige - Ferme Goetz à Mussig
Brebis & Compagnie au Puids - Chèvrerie du Solbet à Solbach - Ferme Kientz à Ebersheim

Et aussi

Safran « Etoilé » à Durrenentzen - Moulin Herzog à Illhaeusern (farine) - Moulin Stoll à Sélestat (farine)
« Autour de la pomme » à Bourg Bruche (jus des pommes) - Saline d'Einville à Einville (sel)
Brasserie L'Abreuvoir à Breitenbach (drèches) - Distillerie Wolfberger (liqueur et eaux de vie)
Distillerie Nusbaumer (liqueur et eaux de vie) - Distillerie Massenez (liqueur et eaux de vie)
Rucher des 3 Châteaux à Châtenois (miel) - Ruchers de La Cheneaudière (miel)

	<p>La Cheneaudière & Spa 67420 Colroy-la-Roche Tél : 03 88 97 61 64 www.cheneaudiere.com</p>	<p>Maryse Masse Communication Maryse Masse et Thaïs Le Carrères Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50 E-mail : maryse@marysemasse.com www.marysemasse.com</p>
--	---	---