**Menu Alsacien**

**Tarte aux oignons**

**🙠**

**Truite au Riesling**

**🙠**

**Baeckeoffe**

**🙠**

**Tarte à l’alsacienne**

**Tarte aux oignons:** La tarte aux oignons alsacienne se présente sous la forme d'une tarte en pâte brisée, garnie d'une préparation à base de lait, crème et oeufs, enrichie d’oignons émincés cuits à blanc. cuite au four, elle est servie tiède.

**Truite au Riesling :** Truites pochées à court-mouillement dans un fumet de poisson et du riesling. La sauce "vin blanc" est obtenue par réduction, crémée et montée au beurre. Les truites sont accompagnées d'une tête de champignon tournée et d'un fleuron

**Baeckeoffe :** C’est un plat traditionnel emblématique de la cuisine alsacienne, à base de pommes de terre, de légumes, et d'assortiment de viandes d'agneau, de bœuf et de porc, mariné, puis mijoté à l'étouffée sur plus de 24 heures dans une terrine, avec des épices, et du vin blanc du vignoble d'Alsace.

**Tarte Alsacienne : C'est une tarte ronde, en pâte brisée, garnie de tranches de pommes et d'un mélange d'oeufs, de lait de crème et de sucre. Cette garniture très riche est caramélisée lors de la cuisson au four**