

RESTAURANT
LE PONT TOURNANT
STRASBOURG

**CARTE PRINTEMPS
SPRING MENU
FRÜHLINGS-KARTE**

*Sur les bords de l'Ill, Le Pont Tournant est un lieu rempli d'histoire
et de charme en plein cœur de Strasbourg.
Côté palais, savourez une cuisine raffinée appréhendée de manière créative et légère.*

*On the edge of the Ill, the restaurant Le Pont Tournant is a place full of history
and charm in the heart of Strasbourg.
Enjoy the refined dish food in a way of creativity and lightness.*

*Am Ufer der Ill gelegen, ist das Restaurant Le Pont Tournant ein Ort voller Geschichte
und Charme im Herzen von Straßburg.
Genießen Sie eine raffinierte Küche, die auf kreative und leichte Weise zubereitet wird.*

Nos prix s'entendent taxes et service inclus
Our prices include service and taxes
Preise inklusive MwSt. und Bedienung

Pour les enfants, les tarifs et portions des plats sont adaptés
For children, the prices and portions of the dishes are adapted
Für Kinder, werden die Preise und Portionen der Speisen angepasst

Tous nos plats sont faits maison - All of our dishes are homemade - Alle unsere Speisen sind hausgemacht

 Plat végétarien - Vegetarian dish - Vegetarisches Gericht

Informations & réservations - Information & booking - Informationen und Reservierungen:
Tél : +33 (0)3 88 76 43 00 - restaurant@regent-petite-france.com

ENTRÉES / STARTERS / VORSPEISEN

-  **Ravioles arlequin au confit de carottes à l'orange, pickles de carotte au gingembre, nectar de cébette, coulis aux agrumes** 20 €
Ravioli with orange carrot confit, carrot pickled with ginger, green onion nectar, citrus coulis
Ravioli mit Karotten-Orangen-Confit, Karottenpickles mit Ingwer, Frühlingszwiebeln-Nektar, Coulis mit Zitrusfrüchte
- Ballotine de foie gras de canard mi-cuit, pomme Granny Smith en textures, Kougelhkopf toasté** 24 €
Ballotine of semi-cooked duck foie gras, Granny Smith apple in textures, toasted Kougelhkopf
Ballotine von halbgegartem Entenleber, Granny Smith Apfel in Texturen, getoasteter Kougelhkopf
- Gravlax de truite du Heimbach au Muscovado, finger de céleri branche, crémeux au citron vert, aneth** 20 €
Gravlax of Heimbach trout with Muscovado, finger of celery, lime cream, dill
Gravlax von einer Heimbachforelle mit Muscovado-Zucker, Stangensellerie-Stäbchen, cremige Limettencreme, Dill

PLATS / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

-  **Croustillant de risotto carnaroli al verde, poêlée forestière, herbes fraîches et légumes de saison** 25 €
Crispy risotto carnaroli al verde, pan-fried with fresh herbs and seasonal vegetables
Knuspriges Risotto Carnaroli al verde, Pilzpfanne, frische Kräuter und Gemüse der Saison
- Maigre en écailles de pommes de terre, kaesknepfle, coques en marinière, nage au Crémant d'Alsace** 34 €
Lean fish in potato flakes, Kaesknepfle, cockles in marinière, Crémant d'Alsace sauce
Mit Kartoffelscheiben überdecktes Magerfischfilet, Kaesknepfle, Herzmuscheln in Marinade, Sauce mit Crémant d'Alsace
- Noisette de veau fermier et ris fumé au foin, Belle de Fontenay en émulsion à la truffe noire du Périgord, jus de veau** 37 €
Farmhouse veal hazelnut and sweetbreads smoked in hay, Belle de Fontenay in a black Périgord truffle emulsion, veal juice
Nuss von einem Hofskalb und mit Heu geräuchertes Bries, Belle de Fontenay in Emulsion mit schwarzem Périgord-Trüffel, Jus vom Kalb
- Suprême de pigeonneau rôti au beurre de sauge, polenta aux olives, écorces d'herbes, croustis de cuisse confite** 36 €
Roasted pigeon breast with sage butter, polenta with olives, herb crust, croustis of confit leg
Gebratene Taubenbrust in Salbeibutter, Olivenpolenta, Kräuterkruste, Croustis aus konfiertem Keule
- Sélection de fromages de la Maison Tourette** 14 €
Cheese selection from the Tourette House
Auswahl an Käsesorten aus dem Haus Tourette

DESSERTS

- Fleur d'agrumes Kalamansi, pétales de chocolat blanc à la noix de coco, émulsion Bibeskaes, tartare d'orange sanguine et glace au poivre de Timut** 14 €
Kalamansi citrus flower, white chocolate petals with coconut, Bibeskaes emulsion, blood orange tartar and Timut pepper ice cream
Zitrusblüte Kalamansi, Blütenblätter aus weißer Schokolade mit Kokosnuss, Emulsion Bibeskaes, Blutorangentatar und Timut-Pfeffer Eis
- La Ruche : nid d'abeille, crémeux au miel d'Alsace, mousse au thym citron et glace madeleine** 14 €
The Beehive: honeycomb, creamy Alsace honey, lemon thyme mousse and madeleine ice cream
Bienenstock: Bienenwabe, cremiger Honig aus dem Elsass, Zitronen-Thymian-Mousse und Madeleine-Eis
- Émotion chocolat : biscuit dacquoise, praliné amande à la fleur de sel, ganache chocolat, menthe poivrée et chantilly chocolat, glace infusée à la menthe** 14 €
Chocolate Emotion: dacquoise biscuit, almond praline with «fleur de sel», chocolate ganache, peppermint and chocolate chantilly, mint-infused ice cream
Schokoladen-Emotion: Dacquoise-Keks, Mandelpraliné mit Fleur de Sel, Schokoladensahne, Pfefferminze und Schokoladen-Ganache, Minzeis