

RESTAURANT
LE PONT TOURNANT
STRASBOURG



**CARTE PRINTEMPS
SPRING MENU**

*Sur les bords de l'Ill, Le Pont Tournant est un lieu rempli d'histoire et de charme en plein coeur de Strasbourg.
Côté palais, savourez une cuisine raffinée appréhendée de manière créative et légère. Les mets subliment avec originalité et précision les saveurs locales avec des parfums venus d'ailleurs. Les déclinaisons sucrées-salées feront le bonheur des fins gourmets.*

*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.*

Nos prix s'entendent taxes et service inclus - Our prices include service and taxes
Preise inklusive Mehrwertsteuer 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:
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 pickles with ginger, spring onion nectar, citrus coulis
Ravioli mit Karotten-Orangen-Confit, Karottenpickles mit Ingwer, Cebette-Nektar, Coulis mit Zitrusfrüchte
- Ballotine de foie gras de canard mi-cuit, pomme Granny Smith en textures, Kougelhopf toasté** 24 €
Ballotine of semi-cooked duck foie gras, Granny Smith apple in textures, toasted Kougelhopf
Ballotine von halbgegartem Entenleber, Granny Smith Apfel in Texturen, getoasteter Kougelhopf
- Gravelax de truite du Heimbach au Muscovado, finger de céleri branche, crémeux au citron vert, aneth** 20 €
Gravelax of Heimbach trout with Muscovado, finger of celery, lime cream, dill
Gravelax von Heimbachforelle mit Muscovado-Zucker, Stangensellerie-Finger, cremige Limettencreme, Dill

PLATS / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

-  **Croustillant de risotto carnarolli al verde, poêlée forestière, herbes fraîches et légumes de saison** 25 €
Crispy risotto carnarolli al verde, pan-fried with fresh herbs and seasonal vegetables
Knuspriges Risotto Carnarolli al verde, Waldpfanne, 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
Magerfischfilet in Kartoffelschuppen, 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 vom Bauernkalb 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, écorce d'herbes, cromesquis de cuisse confite** 36 €
Roasted pigeon breast with sage butter, polenta with olives, herb crust, cromesquis of confit leg
Gebratene Taubenbrust in Salbeibutter, Olivenpolenta, Kräuterkruste, Cromesquis aus konfierter 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 Bibeleskaes, tartare d'orange sanguine et glace Timut** 14 €
Kalamansi citrus flower, white chocolate petals with coconut, Bibeleskaes emulsion, blood orange tartar and Timut pepper ice cream
Zitrusblüte Kalamansi, Blütenblätter aus weißer Schokolade mit Kokosnuss, Emulsion Bibeleskaes, 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
Emotion Chocolat: Dacquoise-Keks, Mandelpraliné mit Fleur de Sel, Ganache Schokolade, Pfefferminze und Schokoladenchantilly, Minzeis