



Menu La Table du Gourmet

<https://lacarte.menu>

5 r. de la 1^{ère}-Armée, 68340 Riquewihr, France
+33389490909, +33186995715, +33389490456 - [https://www.jlbrendel.com/fr/](http://www.jlbrendel.com/fr/)



Le restaurant de Riquewihr propose **69** différents **plats et boissons** sur [le menu](#) pour un prix moyen de 21 €. Situé au cœur de la cité médiévale de Riquewihr, le restaurant La Table du Gourmet vous invite à découvrir une ancienne bâtie vigneronne du 16ème siècle. Jean-Luc Brendel et sa famille ont transformé cet endroit en un haut lieu de la gastronomie avec un charme intimiste et authentique. Profitez d'une cuisine mettant en avant les produits locaux, avec des herbes sauvages, fleurs, baies et racines selon les saisons et les inspirations du chef. Parmi les suggestions du chef, vous pourrez déguster le foie gras d'Alsace en bâton avec pop-corn d'amarante et bille surprise dabricot, ou encore la truite du val d'Orbey avec sa sauce matelote allégée et kneppfles citron.

Venez profiter d'un service de qualité dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

Menu La Table du Gourmet



Boissons Non Alcoolisées

EAU

Boissons Alcoolisées

RIESLING

Pâtes

RAVIOLI

Gnocchi

GNOCCHIS

Accompagnements

MOTE

Riz

RISOTTO

Apéritif

TARTARE

Poisson

BAR

Indien

ROTI

Vin

VIN BLANC

Ailes De Poulet

AILES

Boissons Chaudes

CAFÉ

Café

ESPRESSO

Couscous & Pasta

RECHTA

Dessert Indien

HALWA

French

FOIE GRAS

Petit-Déjeuner Chinois

YOUTIAO

Cuisine Mexicano-Américaine

EMPANADAS

Le Bar Des Vikings

EAU GAZEUSE

Boissons Gazeuses

JUS

LIMONADE

Catégorie De Restaurant

FRANÇAIS

DESSERT

Menu La Table du Gourmet



Plat Principal

CANARD ALSACE RÔTI LAQUÉ, CHOUCRUTE DE RADIS « OSTERGRÜSS »	35 €
POITRINE DE VEAU FERMIER À L'ALSACIENNE	35 €
TRUITTE DU VAL D'ORBNEY, SAUCE MATELOTE ALLÉGÉE, « KNEPFFLES » CITRON	35 €

Entrées



HACKEPETER	
FOIE GRAS ALSACE EN BÂTON AU POP-CORN D'AMARANTE, BILLE EN SURPRISE D'ABRICOT	24 €
EAU DE TOMATE, JEU DE TEXTURE	24 €
GRENOUILLES EN TEMPURA DE TANDOORI, YAOURT DE LA FERME	24 €
BETTERAVE	

Boissons

BOISSONS	
BIÈRE	
BOUTEILLE D'EAU	9 €
UNE DEMI-BOUTEILLE D'EAU	4 €
JUS	

Dessert

SORBET	
TARTUFO	
FROMAGES FERMIERS ALSACE BIO	15 €
SOUFFLÉ AU KIRSCH ALSACE, SORBET YAOURT BIO DE LA FERME DURR	15 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	

KOUGELHOPF EN PAIN PERDU, AIR
DE MARC DE GEWURZTRAMINER 15 €
SUR GLACE LIME ET SPIRULINE

Ces Types De Plats Sont Servis



TAPAÏ
POISSON
SALADE

DESSERTS

VIANDE
AGNEAU
BIFTECK DE SURLONGE
SOUPE
HOMARD
GLACE
PÂTES
PAIN
AMUSE BOUCHES

Ingrédients Utilisés



FRUIT DE MER
OIGNON
SAUMURE

ANGUILLE
VIANDE DE PORC
CHOCOLAT
BŒUF
FROMAGE
ŒUF
LÉGUMES
PAPRIKA
CANARD

Menu La Table du Gourmet



PASTÈQUE

FRUIT

La Table du Gourmet

5 r. de la 1^{ère}-Armée,
68340 Riquewihr, France

Heures d'ouverture:

Lundi 12:15-13:45 19:15-21:00
Vendredi 12:15-13:45 19:15-21:15
Samedi 12:15-13:45 19:15-21:15
Dimanche 12:15-13:45 19:15-
21:15
Mercredi 19:15-21:15
Jeudi 19:15-21:15

Fait avec Carte

