

LE PONT TOURNANT

**Horaires d'ouverture de 19h00 à 22h00
(fermé dimanche et lundi)**

**Il est conseillé de réserver votre table
au 03 88 76 43 00**

POUR COMMENCER ... TO START WITH...

Salade tiède de couteaux de mer, 16€

royale à l'ail des ours et poireaux crayon torréfiés

Lukewarm Atlantic jack-knives salad,
wild garlic and roasted leeks flan

✓ Œuf de plein air, croustillant et coulant, 15€

crème légère au comté et vin jaune

✓ **Crunchy and runny free range egg,**

light cream with Comté cheese and yellow wine

Filet de rouget en croûte de pistache, 17€

taboulé de chou-fleur au massala et coulis de grenade

Pistachio covered red mullet filet

Cauliflower tabbouleh with garam masala spice seasoning and pomegranate coulis

Ballotine de caille et foie gras de canard, 18€

condiment au raisin et vinaigre de Xérès

Quail thighs and duck foie gras

stewed grapes in Xeres vinegar

Risotto de céleri aux escargots d'Alsace et lard blanc, 17€

crème de persil à l'ail

Risotto celery with snails of Alsace and white bacon,

parsley cream with garlic

POUR CONTINUER...TO CONTINUE...

✓ **Gnocchis de petits pois et de pommes de terre, 21€**

morilles et crème de morilles

✓ **Peas and potatoes gnocchi** with morel and morel cream

Filet de lieu jaune, 25€

carottes glacées à l'orange et purée de carottes au gingembre. Emulsion au lait d'amandes

Pollack filet, *Orange glazed carrots and ginger-orange purée. Grilled almond emulsion.*

Filet de Saint-Pierre poêlé, 32€

asperges vertes et morilles. Pommes amandine

Roasted John Dory Fish filet , *green asparagus and morel. Grilled almond potatoes*

Pavé de barbue rôti, 27€

crèmeux de riz thaï et cromesquis coco/mangue/curry vert

Roasted brill fillet, *creamy Thai rice and coco-mango-green curry cromesquis*

Timbale de macaroni au sot-l'y-laisse, 25€

farce fine et crêtes de coq. Sauce suprême

Macaroni timbale with Sot-l'y-laisse, *fine stuffing and rooster comb. Supreme sauce*

Filet de bœuf, 28€

pommes de terre sautées à la graisse d'oie et béarnaise légère

Beef fillet, *hash browns and light béarnaise sauce*

Tourte au pigeon et foie gras de canard, 27€

chou vert et jus

Pigeon pie with duck foie gras, *green cabbage and sauce*

Epaule d'agneau de lait confite puis rôtie, (pour 2 personnes) 56€

semoule au coulis de persil et légumes d'un couscous au ras-el-hanout

Candied and roasted lamb shoulder meat (for 2 people)

semolina with parsley coulis

Sélection de fromages 13€

de la fromagerie Saint-Nicolas à Colmar

Selection of cheeses from Saint-Nicolas, purveyor of fine cheeses, in Colmar

ET POUR TERMINER EN DOUCEUR...

AND FOR THAT SWEET FINISH...

Tubes au chocolat 11€

ganache chocolat au lait, mousse et crémeux. Sorbet banane-passion

Tout chocolat" tube" *creamy milk-chocolate mousse. Passion fruit and banana sorbet*

Autour de la fraise 11€

essence de fraises, fraises entières, en granité...

All about strawberry, *strawberries in essence, whole strawberries and strawberry flavored ice cubes...*

Rhubarbe en coque de chocolat blanc, 11€

mousse légère au sureau et sorbet au yaourt de brebis

Rhubarb in a white chocolate shell, *Light elderberry mousse and sheep yogurt sorbet*

Opéra, 11€

ganache chocolat-café et crémeux Baileys

Opéra, *chocolate-coffee ganache and Baileys cream*

Ananas Victoria rôti au caramel 11€

tuiles au sucre Muscovado et sorbet pina colada

Caramel roasted Victoria pineapple, *muscovado sugar biscuits and pina colada sorbet*

Tous nos plats sont faits maison.



Plat végétarien



The prices and portions of the dishes on the menu are adapted for children who wish to try fine dining dishes. All our dishes are homemade.



Vegetarian dish.