

# 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...

### Foie gras de canard poêlé, 20€

chou rave confit au jus de pomme. Cromesquis d'oignons rouges au curry

### Pan fried duck foie gras,

preserved cabbage turnip in apple juice and red onions cromesquis

### Œuf de plein air, croustillant et coulant, 18€

crème légère au comté et vin jaune. Râpé de truffe blanche  
Albidum Pico

### Crunchy and runny free range egg,

light cream with Comté cheese and yellow wine.

### Tartare de bar sauvage, 19€

au céleri branche, crème aux œufs de harengs fumés

### Bass tartare,

celery sticks, smoked herring eggs cream

### Gambas et poulpe grillés, 18€

carottes au ras-el-hanout et consommé de crustacés

### Grilled prawns and octopus,

carrot with ras-el-hanout and shellfish clear soup

### 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...

### Légumes d'hiver en purée 20€

confits et crus. Emulsion au pain grillé et à la truffe blanche Albidum Pico

**Variation on winter vegetables,** emulsion of toasted bread and  
Périgord truffle (Tuber Melanosporum)

### Noix de Saint-Jacques poêlées, 30€

boudin noir et pomme. Mousseline de céleri

**Roasted scallops,** blood sausage. Celery mousseline

### Filet de sole roulé à l'ail noir, 27€

choux kale, champignons de Paris et crème de cresson

**Rolled fillet of sole with black garlic,** kale, button mushrooms and cress  
cream

### Pavé de barbie rôti, 27€

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

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

### Cœur de ris de veau poêlé, 30€

purée de pommes de terre à la truffe Tuber Melanosporum, bouquet de mâche

**Pan-fried sweetbreads,** mashed potatoes with truffle Tuber  
Melanosporum, some lamb's lettuce

### 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,** greencabbage and sauce

### 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...

### Tube tout chocolat 11€

Crumble, espuma, sorbet Equatorial

**"Tout chocolat" tube :** crumble, espuma and Equatorial sorbet

### Eclair aux marrons, 11€

coulis d'églantines et meringue

**Stuff cream puffs chesnuts,** Rose hips-coulis and meringue

### Petits babas au rhum, 11€

minestrone aux fruits exotiques, maki ananas/coco

**Small rum Babas,** exotic fruits minestrone, maki pineapple/coco

### Opéra, 11€

ganache chocolat-café et crèmeux Baileys

**Opéra,** ganache chocolate-coffee and Baileys cream

### Pommes confites et caramélisées, 11€

glace à la crème fraîche de la ville de Gruyère, arlette croustillante

**Candied and caramelized apples,** Ice made with cream from the Swiss  
town Gruyère, crispy tuile

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.