Amitié
LA CUISINE DU CHÂTEAU

AMITIÉ

LA CUISINE DU CHÂTEAU

L'Amitié est une histoire de partage, de générosité et de plaisir de recevoir. À proximité du Château Ollwiller, au coeur du vignoble alsacien, notre restaurant s'inscrit dans un lieu où le patrimoine, la nature et l'art de vivre se rencontrent.

La cheffe **Anna Alt** imagine une cuisine bistronomique contemporaine, sincère et respectueuse des saisons. Chaque assiette est pensée autour du produit, de son origine et de son goût, avec une attention particulière portée aux producteurs et aux richesses de notre terroir.

Les légumes biologiques cultivés au **Jardin de Marianne**, situé sur le domaine du Château Ollwiller, occupent une place essentielle dans notre cuisine. Récoltés au fil des saisons, ils apportent fraîcheur, authenticité et émotion à nos créations.

Notre cuisine célèbre également la puissance et la finesse du feu. Grâce au **grill Charcoa** et aux cuissons au **feu de bois**, les produits révèlent des arômes profonds et une personnalité unique, dans le respect de leur nature.

Entre terroir alsacien, gestes précis et créativité, L'Amitié vous invite à vivre une expérience gourmande où chaque plat raconte une rencontre entre la terre, le feu et le plaisir du partage.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation.



Amitié
LA CUISINE DU CHÂTEAU

MENU AMITIÉ

3 PLATS 64 € (Foie gras, poisson ou viande, dessert)
5 PLATS 89 € (Menu sans fromage)
6 PLATS 99 €

ACCORD METS ET VINS (3 verres) **30 €** avec ou sans alcool

FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON A1.C.G
CHUTNEY | BRIOCHE

POIREAUX GRILLÉS
DU « JARDIN DE MARIANNE » A1.G.L.M
BOULGOUR | VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE
FROMAGE BLANC

FILET DE SANDRE POÊLÉ ET ESCARGOTS D.G.N
POMMES DE TERRE | PERSIL | AIL

MAGRET DE CANARD RÔTI ROSÉ G.H2.I
ÉCHALOTES BRAISÉES | NOISETTES
JUS DE CANARD AUX CERISES DE NOTRE JARDIN

SÉLECTION DE FROMAGES G

PROFITEROLES A1.C.G
QUETSCHES AUX ÈPICES
GLACE À LA FÊVE DE TONKA | CHANTILLY



Prix nets taxes et services compris – Tous nos plats sont faits maison

Amitié
LA CUISINE DU CHÂTEAU

MENU À TABLE

Servi pour l'ensemble de la table. À partir de 2 personnes

MENU EN 3 SERVICES À PARTAGER

CUISINE DE SAISON,

INSPIRÉE DU JARDIN ET DU FEU

ÉLABORÉ PAR LA CHEFFE ET SON ÉQUIPE

49 € par personne

Prix nets taxes et services compris – Tous nos plats sont faits maison

Amitié
LA CUISINE DU CHÂTEAU

ENTRÉES

NOIX DE SAINT JACQUES [N]
MARINÉES CRUES | CHOU-FLEUR GRILLÉ
GRENADE

21 €

POIREAUX GRILLÉS
DU « JARDIN DE MARIANNE » [A1.G.L.M]
BOULGOUR | VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE
FROMAGE BLANC

VÉGÉTARIEN

17 €

CUISSES DE CAILLE [A1.G.H4.I.J]
CÉLERI | POMME | NOIX

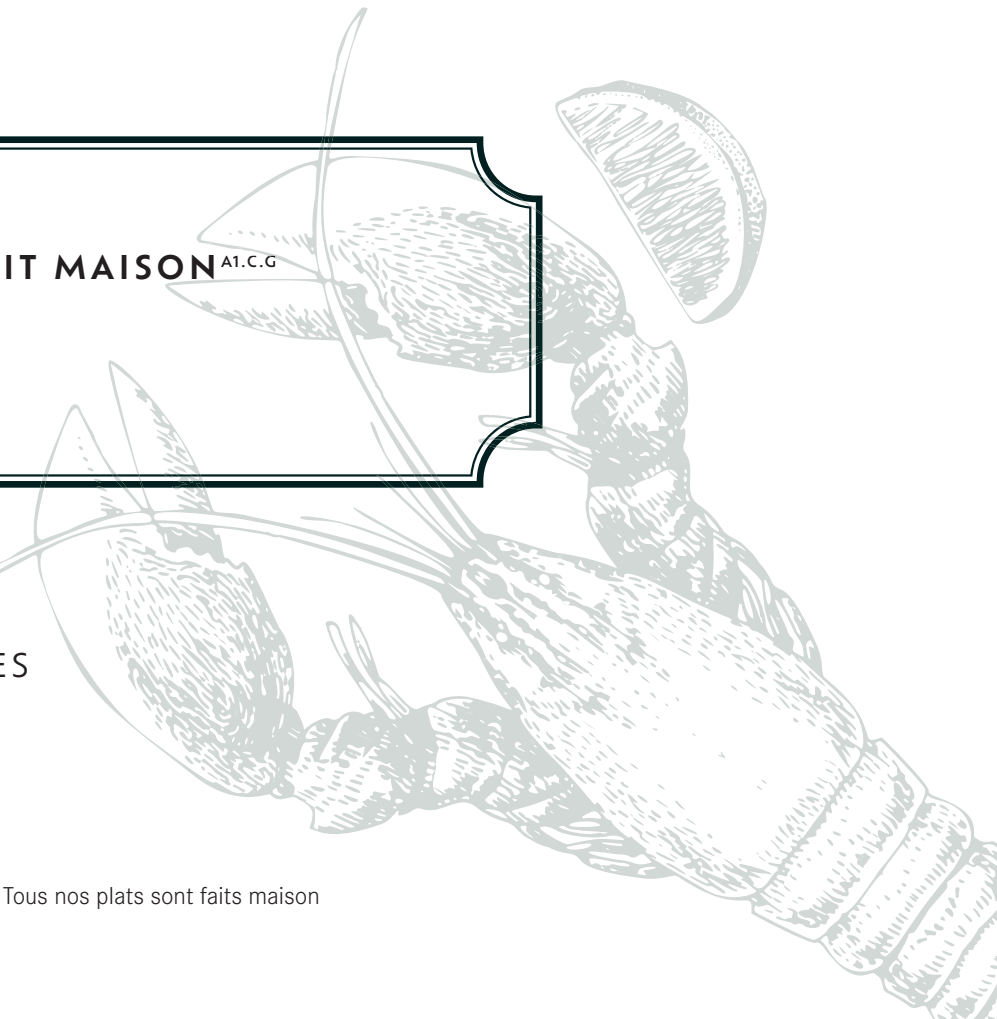
19 €

FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON [A1.C.G]
CHUTNEY | BRIOCHE

28 €

BISQUE DE HOMARD [A1.B.G]
CREVETTES ROSES POCHÉES

15 €



Prix nets taxes et services compris – Tous nos plats sont faits maison

Amitié
LA CUISINE DU CHÂTEAU

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS 200g[G.L.I]
GRATIN DE POMMES DE TERRE
LÉGUMES DU « JARDIN DE MARIANNE »
SAUCE AU POIVRE

44 €

SUPRÊME DE POULET JAUNE[G.L.I]
SUCRINE GRILLÉE | CÂPRES | PARMESAN

29 €

MAGRET DE CANARD RÔTI ROSÉ[G.H2.I]
ÉCHALOTES BRAISÉES | NOISETTE
JUS DE CANARD AUX CERISES DE NOTRE JARDIN

36 €

LENTILLES D'ALSACE [G]
RACINE DE PERSIL GRILLÉE | SAUGE

VÉGÉTARIEN

26 €

Prix nets taxes et services compris – Tous nos plats sont faits maison

Amitié
LA CUISINE DU CHÂTEAU

LA MER

POULPE GRILLÉ[G.N]
COURGE | TOMATES
BOUILLON DE TOMATE SAFRANÉ

38 €

FILET DE SANDRE POÊLÉ ET ESCARGOTS[D.G.N]
POMMES DE TERRE | PERSIL | AIL

35 €

MENU ENFANT

DE 2 À 12 ANS

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ

OU

FILET DE POISSON DU JOUR[D.G]

PURÉE DE POMMES DE TERRE
LÉGUMES

COUPE DE 2 BOULES DE GLACE[A1.C.G] au choix

15 €

Prix nets taxes et services compris – Tous nos plats sont faits maison

Amitié
LA CUISINE DU CHÂTEAU

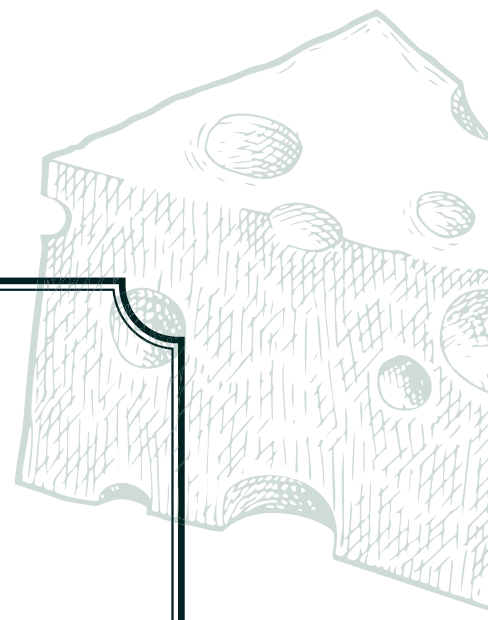
DOUCEURS

MOUSSE AU MIEL C.G.H3
COMPOTÉE ET SORBET AUX COINGS
NOIX DE CAJOU
13 €

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR A1.C.G
SORBET POIRE | CRUMBLE
13 €

PROFITEROLES A1.C.G
QUETSCHES AUX ÉPICES
GLACE À LA FÊVE DE TONKA | CHANTILLY
13 €

CAFÉ GOURMAND A.C.G.H.K.L
EXPRESSO ACCOMPAGNÉ D'UNE SÉLECTION
DE DESSERTS
13 €



FROMAGES DE MAÎTRE ANTONY &
DE LA FERME BIO THOMAS KRUST G
5 SORTES | MOUTARDE AUX FIGUES
15 €

Prix nets taxes et services compris – Tous nos plats sont faits maison

Amitié
LA CUISINE DU CHÂTEAU

Veuillez vous adresser à notre personnel en cas d'allergie, d'intolérance alimentaire ou pour toute question concernant les additifs.

A1 gluten (blé)
A2 gluten (épeautre)
A3 gluten (seigle)
A4 gluten (orge)
A5 gluten (avoine)
A6 gluten (kamut, une espèce de blé)
B crustacés
C œuf
D poisson
E cacahuète
F soja
G lait (lactose)
H1 fruit à coque (amande)
H2 fruit à coque (noisette)
H3 fruit à coque (noix de cajou)
H4 fruit à coque (noix)
H5 fruit à coque (pistache)
H6 fruit à coque (noix de macadamia)
H7 fruit à coque (noix de pécan)
H8 fruit à coque (noix du Brésil)
I céleri
J moutarde
K sésame
L dioxyde de soufre/sulfite
M lupin
N mollusques

1 avec conservateur
2 avec antioxydant
3 contient une source de phénylalanine
4 avec colorant
5 avec édulcorants
6 contient de la caféine
7 avec acidifiant
8 avec stabilisants
9 avec phosphate
10 noirci
11 contient de la quinine
12 contient de la taurine
13 sulfuré
14 avec glaçage cacao
15 avec exhausteurs de goût
16 ciré

Origine de notre viande, sauf indication contraire :

Bœuf : élevé, abattu et découpé en Argentine

Poulet : élevé, abattu et découpé en France

Porc : élevé, abattu et découpé en Espagne