

Le Mistral

— Une escale au domaine de Haslach —

L'HISTOIRE

Il existe des lieux que l'on ne choisit pas par hasard. Construit par la Société des Chemins de fer, le Domaine de Haslach est imprégné de l'histoire du rail français, celle d'un temps où voyager était un art, et où le service se faisait avec exigence. En 1950, Le Mistral reliait Paris à Nice en portant haut les couleurs de l'excellence française : restaurant gastronomique, service à la française, la plus grande vitesse du monde. Il n'était pas un simple train : il était une promesse.

LE VOYAGE

La plaque qui orne le mur du fond est là depuis les années 1980 ; elle n'a jamais quitté ces murs. Quand l'avenir du domaine fut incertain, c'est Christian Hagenstein qui a tenu à ce qu'elle reste et continue de faire partie de ce lieu, non par caprice, mais par conviction que certaines histoires méritent d'être gardées.

C'est tout naturellement, lorsque nous avons cherché une identité pour le restaurant, le Mistral s'est imposé comme une évidence. Huit années durant, il a œuvré pour que le domaine retrouve sa voix et la transmette.

LE MOT DU CHEF

« Mon père a rendu vie à ces murs. Mon rôle, aujourd'hui, est de faire traverser le temps ce qu'il a commencé, de le prolonger, à ma façon, par une cuisine. Chaque plat porte un écho au wagon-restaurant du Mistral, remis à notre main et à notre terroir alsacien. Ici, le voyage commence dès la première bouchée. Merci d'embarquer avec nous. »

Titouan Hagenstein

La Carte

Disponible du mercredi au dimanche soir, et les samedi et dimanche midi.

Entrées

Foie gras poêlé du Sud-Ouest - 22€
Confit d'abricot, rose et tagette, crumble reine-des-prés

L'œuf parfait comme une raviole - 16€
Ratatouille et émulsion à la sauge

La tomate d'antan fumée - 16€
Vinaigrette à l'ancienne et sorbet moutarde

Omble chevalier d'Alsace en crudo mariné au kombucha - 21€
Gaspacho pêche et sarriette, cerise et bourgeon de sapin

Plats

Filet de canette juste rosée - 32€
Caviar d'aubergine, jus aux fruits rouges

Truite arc-en-ciel de la maison Guidat - 31€
Courgette rôtie, ketchup maison, verjus et sureau

Bouchée à la reine et spaetzle maison - 26€
Comme à la maison

Jardin de légumes - 25€
Polenta crémeuse, pistou d'herbes, compotée d'oignons

Desserts

La Balade en forêt et chocolat grand cru - 13€
Glace à la mousse des bois, sarasin soufflé

Vanille bio de Madagascar et huile d'olive - 13€
Glace vanille grillée,

Pêche rôtie - 11€
Sorbet shiso, mousse fromage blanc

Origine des Viandes : France

Tous nos plats peuvent contenir des traces de Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Les Menus

Dernière commande 20:30

Petit Haslach - 39€

L'œuf parfait comme une raviole

Ratatouille et émulsion à la sauge

ou

La tomate d'antan fumée

Vinaigrette à l'ancienne et sorbet moutarde

—

Bouchée à la reine et spaetzle maison

Comme à la maison

ou

Jardin de légumes

Polenta crémeuse, pistou d'herbes, compotée d'oignons

—

Pêche rôtie

Sorbet shiso, mousse fromage blanc

ou

Desserts du moment

Grand Haslach - 56€

Foie gras poêlé du Sud-Ouest

Confit d'abricot, rose et tagette, crumble reine-des-prés

ou

Omble chevalier d'Alsace en crudo mariné au kombucha

Gaspacho pêche et sarriette, cerise et bourgeon de sapin

—

Filet de canette juste rosée

Caviar d'aubergine, jus aux fruits rouges

ou

Truite arc-en-ciel de la maison Guidat

Courgette rôtie, ketchup maison, verjus et sureau

—

Dessert au choix

Le Petit Cheminot - 18€

Pour nos voyageurs de moins de 12 ans

Un plat au choix et un dessert du moment

Le Mistral

— *Un voyage plein de rencontres* —

NOS PRODUCTEURS

Potager du Domaine
Boucherie Charcuterie Traiteur SIGMANN - Ingersheim
Pisciculture Guidat - Orbey
Maraicher Siffert - Colmar
La ferme Clarisse - Kaysersberg
Safran Etoilé - Durrenentzen
Pain Moulin Kircher - Ebersheim
Colmar frais - Colmar
Potager de la Maman

REMERCIEMENTS

“À vous d'abord, voyageuses et voyageurs d'un soir ou de toujours : sans vous, cette traversée n'aurait aucun sens. À nos équipes, en salle comme en cuisine, qui embarquent chaque jour avec la même exigence. Et à Christian : rien de tout cela n'existerait sans son combat et sa passion.”

Titouan Hagenstein