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

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 née de souvenirs, aujourd'hui interprétée au fil des saisons et de ce que nous donne la nature, remise 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

Canard du sud-ouest en deux façons - 23€
Terrine de foie gras, quetsche, achillée millefeuille et effilochée de cuisse

L'œuf parfait comme une raviole - 16€
Butternut, livèche, émulsion de brebis

Mosaïque de poireaux - 16€
Glace moutarde

Omble chevalier d'Alsace en crudo mariné au kombucha - 22€
Ajoblanco, choux rouge et kale

Plats

Volaille fermière farcie aux girolles - 32€
Panais, châtaigne et pomme noire

Truite arc-en-ciel de la maison Guidat - 33€
Butternut, jus au safran

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

Jardin d'autrefois - 25€
Légumes racines façon pot-au-feu, houmous au raifort et brontknepfle

Desserts

La Balade en forêt et chocolat grand cru - 13€
Mousse des bois et châtaignes

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

Coing d'Alsace pochée - 11€
Feuilles de figuier et noisettes bio

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
Butternut, livèche, émulsion de brebis

ou

Mosaïque de poireaux
Glace moutarde

—

Bouchée à la reine et spaetzle maison
Comme à la maison

ou

Jardin d'autrefois
Légumes racines façon pot-au-feu, houmous au raifort et brontknepfle

—

Coing d'Alsace pochée
Feuille de figuier et noisettes bio

ou

Desserts du moment

Grand Haslach - 56€

Canard du sud-ouest en deux façons
Terrine de foie gras, quetsche, achillée millefeuille et effilochée de cuisse

ou

Omble chevalier d'Alsace en crudo mariné au kombucha
Ajoblanco, choux rouge et kale

—

Volaille fermière farcie aux girolles
Panais, châtaigne et pomme noire

ou

Truite arc-en-ciel de la maison Guidat
Butternut et jus au safran

—

Dessert au choix

Le Petit Cheminot - 18€

Pour nos voyageurs de moins de 12 ans

Un plat au choix et un dessert du moment