

Table

La Cheneaudière, en Alsace De bonnes énergies

Entre Strasbourg et Colmar, à quelques minutes de la route des vins d'Alsace, la **Cheneaudière** est un havre de paix enchanteur, qui prône le luxe version familiale. Et un art de vivre dans lequel la gastronomie tient sa place.

● Hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux, la **Cheneaudière** offre le meilleur et le plus chaleureux du confort moderne. Si le fabuleux Spa-nature, installé sur 3 niveaux, greffé dans la végétation environnante, transforme le séjour, la gastronomie est un autre atout du lieu.

Cadre idéal pour découvrir le programme locavore du chef Roger Bouhassoun, la salle, façon campagne chic, dégage une atmosphère de sérénité. Les produits du terroir de la vallée et le « fait maison » sont privilégiés.

Les raviolis de blanc à fromage bio sous une râpée de truffes ou le demi-homard en fricassée aux tagliatelles artisanales donnent le la. Voici l'aimable omble chevalier des



JÉRÔME MONDIÈRE

Un programme locavore

sources du Heimbach, le mignon de veau à la truffe noire et sa gaufre petits pois, l'exquis poulet « cou-nu » de la ferme du Riedwasen toute proche, ou le pigeon en deux cuissons, le blanc cuit à basse température et la cuisse confite.

Un joli récital qui n'oublie pas les desserts. Fraises fraîches, rhubarbe confite, sorbet au yaourt bio et miel des montagnes ou soufflé chaud à l'eau-de-vie de la distillerie Nusbaumer et son sorbet à la mirabelle de Lorraine.

Une belle initiative, les paniers gastronomiques, pour dîner en toute sérénité sur la terrasse de sa chambre ou dans le jardin.

Menus à partir de 45 €, carte 100 €.

Trente-huit chambres et suites avec vue sur la nature à partir de 200 €.
H.L.

La **Cheneaudière**, 67420 Colroy-la-Roche, tél. 03.88.97.61.64, cheneaudiere.com