

fromage blanc, rhubarbe et fraises, le gâteau mi-cuit au chocolat, le Streussel à l'ananas et à la banane participent de la fête, les vins aussi (une page de la carte est consacrée à des suggestions) commentés de manière qui donne soif par Jean-Dominique Gessner, et cet "Ami Fritz", entre winstub et restaurant, mérite largement de la patrie. Ah, nous allons oublier! Les chambres sont à fondre.

Menus: 21/59€. Carte: 40/50€. Menu enfant: 11€.
Hôtel: 21 ch. et 1 appart. à 67/140€



Hostellerie des Châteaux 17

11, rue des Châteaux
Tél. : 03 88 48 14 14
Fax : 03 88 48 14 18
www.hostellerie-chateaux.fr



FERMÉ : Du 23/07 au 6/08 (rest. unigt.), du 28/01 au 10/02
Service jusqu'à 21 heures

Où l'on retrouve avec un plaisir égal une partie du clan Schaezel (Sabine et Ernest), dans une hostellerie tout habitée de fleurs, meublée de pièces anciennes et éclairée par des vitraux sans âge. Beauté des volumes, beauté des matériaux, une harmonie chaleureuse qui caresse l'œil et enveloppe. Tissus colorés et boiseries d'époque voisinent avec une salle de remise en forme, une piscine intérieure chauffée, un jacuzzi et un sauna, et les chambres (climatisées) de tout confort, sont à la fois douillettes, spacieuses et élégantes. C'est une évidence, cette hostellerie est belle à pleurs. Il y a aussi un jardin arboré où se prélasser sur une chaise longue matelassée à rayures en savourant le calme et la beauté des lieux. On en oublierait presque le principal, le coup de main d'Ernest, qui régale d'une cuisine inspirée de la tradition paysanne, intelligemment revisitée et parfois emballée dans du papier doré: les deux foies gras d'oie, l'un traditionnel, l'autre aux épices, compote d'abricots séchés, et l'escalope de foie d'oie chaud poêlée aux pommes caramélisées, le bouquet gourmand de lapin aux herbes potagères, la truffe de polenta aux escargots, jus aillé, les ineffables œufs au plat au foie d'oie et aux truffes, l'escalope de saumon à l'oseille du jardin, les filets de sole "Pyramide" (façon Fernand Point), le cabillaud rôti, sauce au curcuma et brandade de morue, la canette divinement rôtie aux épices en deux services, le filet de bœuf à la ficelle sur choucroute à la crème de moutarde, puis, après le munster fermier, le Streussel aux pommes, glace vanille, le soufflé chaud aux agrumes, coulis d'orange, le feuilleté chaud aux poires et au cassis, glace au fromage blanc. L'une des meilleures destinations de week-end de la région, surtout que le personnel est aux petits soins et que la bourgade, au cœur d'un vignoble où le rouge s'est taillé une belle réputation, propose à portée, deux châteaux, le Lutzelbourg du 12e siècle au donjon rond, le Rathsamhausen du 13e au donjon carré, plus le fameux mont Sainte-Odile et son mur païen, le Hohwald...

Menus: 36 (dég. sem.)/80€. Carte: 64€. Menu enfant: 16€.
Hôtel: 62 ch. et 5 appart. à 115/400€



Beau Site 135

Place de l'Eglise
Tél. : 03 88 48 14 30
Fax : 03 88 48 14 18
www.hotel-beau-site.fr



FERMÉ : Lun., mar. (rest.) - Vacances : Du 23/07 au 6/08 (rest. unigt.), du 28/01 au 10/03 Service jusqu'à 21 heures

Où l'on retrouve les mêmes Sabine et Ernest Schaezel, puisqu'ils en sont aussi les heureux propriétaires. L'esprit y est plus familial, les dimensions plus modestes, les prix de même, l'âme de l'Alsace traditionnelle rayonne partout, dans les chambres accueillantes, exquises et d'un grand confort, dans la winstub typique, chaleureuse et gaie, qui fait défiler les petits plats terroir de "Mamy Adèle" à faire glisser avec une chope de bière, ou des vins au verre et en picoté dans la salle à manger au charme fou dans son décor signé Spindler, où l'on goûte, un jour, les croustillants de choucroute, sauce verte, le sandre au riesling avec des pâtes fraîches, la choucroute royale à la graisse d'oie, le pain perdu à la cannelle, confiture de lait, un autre foie gras d'oie et sa gelée au tokay, le croustillant de tête de veau aux petits légumes, le saumon fumé sur choucroute croquante à la crème de moutarde, la fricassée de volaille au riesling, une belle assiette de gibier, le munster au cumin, les babas au rhum crème