


Les Entrées

Carpaccio de Betteraves, Avocats, Râpé de Féta au Sumac	16.00 €
<i>Carpaccio aus Roter Bete, Avocado, geriebenem Feta mit Sumach / Carpaccio of Beetroot, Avocado, Grated Feta with Sumac</i>	
Salade aux deux Saumons, marinés et fumés par nos Soins	17.00 €
<i>Salat mit marinierten und gerauchten Lachs / Salad with marinated and smoked Salmon</i>	
Pâté en Croûte Maison au foie Gras, Céleri Rémoulade, Pickles de Légumes	18.00 €
<i>Hausgemachte Foie Gras Pie, Sellerie-Remoulade, Gemüsegurken / Homemade Foie Gras Pie, Celery remoulade, Vegetable Pickles</i>	
Foie Gras de Canard, Chutney aux Fruits de Saison, Brioche de notre Fournil toastée 	22.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	

Les Poissons

Choucroute de Poissons 	26.00 €
<i>Sauerkraut mit Fisch / Sauerkraut with Fish</i>	
Filet de Dorade Royale et Noix de Saint Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royans aux Courgettes, Tomates confites, Pousses d'Épinards et Olives	27.00 €
<i>Königliche Dorade und gebraten Jakobsmuscheln mit Ravioli aus Royans mit Zucchini Sonnengetrocknete Tomaten und Babyspinat Roasted Daurade and St Jacques with Ravioli of Royan with Zucchini Sundried Tomatoes and Baby Spinach</i>	
Médaille de Lotte snacké à la Plancha à l'Huile d'Aromates, Risotto d'Orzo, Asperges Vertes et Petits radis	33.00 €
<i>Seeteufelmedaillons auf der Plancha mit Aromatenöl, Orzo-Risotto, grünem Spargel und Radieschen / Medallion of Monkfish snacked a la Plancha in Aromatic Oil, Orzo Risotto, Green Asparagus and Radishes</i>	

Les Viandes

Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, Crème de Noilly Prat et Champignons	27.00 €
<i>Cassolette von Kalbsnieren und Kalbsbries mit Pfifferlinge / Veal kidneys and Sweetbread with mushrooms, Alsatian noodles</i>	
Filet Mignon de Veau aux Morilles, Spätzles Maison au Beurre	30.00 €
<i>Filet Mignon von Kalb mit Morcheln, Hausgemacht Butterspätzle / Veal meat with Morels, Homemade pastos</i>	
Entrecôte de Bœuf « Herdshire » Maître d'Hôtel, Légumes du Moment	32.00 €
<i>Entrecôte von Rind mit Kräuterbutter, Saison Gemüse / « Herdshire » steak beek Maître d'Hôtel, seasonal vegetables</i>	
Millefeuille de Filet de Bœuf et Foie Gras Poêlé, Sauce Bordelaise, Légumes du Moment	34.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratene Entenleber, Saison Gemüse / Rib Steak and cooked Foie Gras, seasonal vegetables</i>	

TOUS NOS PAINS SONT FAIT MAISON

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) à 15 € sur demande

Une carte des allergènes est disponible sur demande

La grande majorité de nos plats et sauces étant préparés à la minute, nous remercions notre aimable clientèle de leur compréhension quant à l'attente que cela peut parfois engendrer.

Nos viandes sont issues de l'Union Européenne (France, Allemagne et Irlande)

Nos volailles proviennent d'Alsace

 *Spécialités Régionales*

Prix taxes et service compris

Notre maison n'accepte pas les chèques

Menu à 51 €

Médailillon de Lotte snacké à la Plancha à l'Huile d'Aromates

Asperges Vertes et Petits radis

OU

Marbré de Foie Gras de Canard

Chutney de Pomme au Gingembre



Solomillo de Cochon Ibérique mariné aux Epices

Timbale de Légumes, Pommes de Terres Fondantes Ail et persil



Profiteroles façon « snickers® »

Cacahuètes caramélisées

Crème légère Chocolat et Caramel au Beurre Demi-Sel

Menu à 40 €

Terrine de Poisson et Gambas

Salade de Champignons à la Coriandre

Mayonnaise à la Rouille Sétoise



Dos d'Eglefin en Vapeur Douce

Sauce Tandoori, Petits Pois et Carotte

OU

Pressé de Volaille d'Alsace

Jus réduit au Beurre d'Herbes

Risotto d'Orzo



Baba au Rhum Alsacien,

Crème montée légère