


Les Entrées Froides

Carpaccio de Betterave & 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>	
Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème Aigrette	18.00 €
<i>Dill marinierte Lachs / Marinated raw salmon with dill</i>	
Pâté en Croûte Maison au Foie Gras, Pickles de Légumes	18.00 €
<i>Hausgemachte Foie Gras Pie, Gemüsegurken/ Homemade Foie Gras Pie, Vegetable Pickles</i>	
Salade Folle aux Copeaux de Foie gras, Magret & Saumon fumé par nos soins	20.00 €
<i>Salat mit Entenleber und Lachs / Salad with Salmon, Foie Gras and Duck magret</i>	
Foie Gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits de Saison, Brioche de notre Fournil toastée 	22.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	

Les Entrées Chaudes

Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent) 	18.00 €	
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>		
Escargots, Beurre d'Ail 	les six 9.00 €	les douze 18.00 €
<i>Schnecken in Knoblauchbutter / Snails in garlic butter</i>		
Nems de Gambas accompagnés de sa Sweet Chili Sauce	19.00 €	
<i>Riesengarnelen in Blätterteig mit süsser Chili soße / Nems of gambas with a sweet chili sauce</i>		
Risotto d'Orzo aux Morilles et Petits Pois, Gel de Carottes	20.00 €	
<i>Orzo-Risotto mit Morcheln und Erbsen, Karottengel/ Orzo Risotto with Morels and Peas, Carrot Gelato</i>		

Les Poissons

Choucroute de Poissons	26.00 €
<i>Fisch auf Sauerkraut/ Fish Sauerkraut</i>	
Filet de Sandre rôti, Morilles au Vin Jaune, Ravioles Maison au Persil	28.00 €
<i>Gebratenes Zanderfilet, Morcheln in Gelbwein, hausgemachte Ravioli mit Petersilie/ Roast fillet of pike-perch, morel mushrooms in yellow wine, home-made parsley ravioli</i>	
Filet de Dorade Royale et Noix de Saint Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royan aux Courgettes, Tomates confites, Pousses d'Épinard & 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, Baby Spinach</i>	
Médaille de Lotte snacké à la Plancha, Risotto d'Orzo aux Asperges Vertes et Petits Radis	33.00 €
<i>Seeteufelmedaillon vom Plancha-Snack, Orzo-Risotto mit grünem Spargel und Radieschen/ Medallion of Monkfish snacked a la Plancha, Risotto of Orzo with Green Asparagus and Radishes</i>	

Le Coin Végétarien

Wok de Légumes au Curry Thaï & Lait de Coco, Riz parfumé	18.00 €
<i>Gemüse Wock in roter Curry coco Sauce und Basmati Reis / Vegetables Wok with Thai Curry and Coconut Milk Sauce, Flavoured Rice</i>	

Les Abats

Tête de Veau et sa Langue, aux deux Sauces 	21.00 €
<i>Kalbskopf und Kalbszunge / Calf's head and Calf's tongue</i>	
Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, Crème de Noilly Prat et Champignons	27.00 €
<i>Cassolette von Nieren mit kalbsbries / Cassolette of Kidneys and roasted Sweet bread, cream of Mushrooms</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

Spécialités Régionales 

Nos viandes sont issues de l'Union Européenne (France, Allemagne et Irlande)
Nos volailles proviennent de la Région d'Alsace

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
Prix taxes et service compris

Notre maison n'accepte pas les chèques

Les Viandes

Choucroute Garnie « Bienvenue en Alsace ! » 	20.00 €
<i>Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</i>	
Mignon de Veau aux Morilles, Spätzles Maison au Beurre	30.00 €
<i>Filet Mignon von Kalb mit Morcheln, hausgemachte Butterspätzle/ Veal meat with Morels, Alsatian noodles</i>	
Entrecôte de Bœuf « Herdshire » Maître d'Hôtel, Légumes du Moment	32.00 €
<i>Entrecôte „Herdshire“ mit Maître d'Hôtel Butter/ « 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 gebratenen Entenleber, Saison Gemüse / Rib Steak and cooked Foie Gras, seasonal vegetables</i>	

Menu Terre/ Mer à 39€

Salade César au Poulet Alsace Label Rouge	<i>ou</i>	Dans l'Esprit d'un Burger, Feuilleté Froid au Thon Albacore Salade, Tomates, Oignons
Onglet de Bœuf Herdshire « Vintage » Sauce au Poivre Vert Malabar Purée de Pomme de Terre crémeuse	<i>ou</i>	Dos d'Eglefin en Vapeur Douce Sauce Tandoori Petits Pois et Carottes
Profiteroles façon « Snickers® » Cacahuètes caramélisées Crème légère Chocolat Et Caramel au Beurre demi-sel	<i>ou</i>	Baba au Rhum Alsacien Crème montée légère

Menu *Julien* (servi pour toute la table)

5 plats à 54 € par personne
7 Plats à 68 € par personne
(dernière prise de commande à 13h30)

Suprême de Pigeon fumé
Crème de Foie Gras
Marmelade de Truffes « Mélando », Apple Blossom

Risotto d'Orzo aux Morilles et Petits Pois
Gel de Carottes

Médailon de Lotte snacké à la Plancha à l'Huile d'Aromates
Asperges Vertes et Petits radis

Sorbet Kalamansi arrosé au Crémant D'alsace

Carré d'Agneau rôti aux Herbes
Jus Tomaté, Fenouil au Parmesan
Purée de Fèves

Tomme de Kaltbach Truffée de la Maison Lorho

Comme une Pavlova
Rhubarbe et Fraises Gariguettes
Pointes acidulées d'Agrumes