


## Les Entrées Froides

<b>Carpaccio de Betterave &amp; Avocats, Râpé de Féta au Sumac</b>	16.00 €
<i>Carpaccio aus Roter Bete, Avocado, geriebenem Feta mit Sumach / Carpaccio of Beetroot, Avocado, Grated Feta with Sumac</i>	
<b>Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème Aigrette</b>	18.00 €
<i>Dill marinierte Lachs / Marinated raw salmon with dill</i>	
<b>Salade Folle aux Copeaux de Foie gras, Magret &amp; Saumon fumé par nos soins</b>	20.00 €
<i>Salat mit Entenleber und Lachs / Salad with Salmon, Foie Gras and Duck magret</i>	
<b>Foie Gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits de Saison, Brioche de notre Fournil toastée </b>	22.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	

## Les Entrées Chaudes

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

## Les Poissons

<b>Choucroute de Poissons</b>	26.00 €
<i>Fisch auf Sauerkraut / Fish Sauerkraut</i>	
<b>Filet de Dorade Royale et Noix de Saint Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royan aux Courgettes, Tomates confites, Pousses d'Epinard &amp; Olives</b>	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>	
<b>Médaille de Lotte snacké à la Plancha, Risotto d'Orzo aux Asperges Vertes et Petits Radis</b>	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

<b>Wok de Légumes au Curry Thaï &amp; Lait de Coco, Riz parfumé</b>	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 Viandes & Abats

<b>Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, Crème de Noilly Prat et Champignons</b>	27.00 €
<i>Cassolette von Nieren mit kalbsbries / Cassolette of Kidneys and roasted Sweet bread, cream of Mushrooms</i>	
<b>Mignon de Veau aux Morilles, Spätzles Maison au Beurre</b>	30.00 €
<i>Filet Mignon von Kalb mit Morcheln, hausgemachte Butterspätzle / Veal meat with Morels, Alsatian noodles</i>	
<b>Millefeuille de Filet de Bœuf et Foie Gras Poêlé, Sauce Bordelaise, Légumes du Moment</b>	34.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratenen 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

### 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

*Menu  (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



Médailillon 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