

Les Entrées Froides

Salade aux deux saumons, mariné et fumé par nos soins	15.00 €
<i>Salat mit marinierten und gerauchten Lachs / Salad with marinated and smoked Salmon</i>	
Pressé de Lapereau aux graines de Moutarde, Chiffonnade de scarole	16.00 €
<i>Kaminchen Terriné mit senfkorner und Endiven salade / Pressed rabbit with Mustard seeds, Endive Salad</i>	
Foie gras de Canard, Chutney aux Fruits de saison 	19.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	

Les Entrées Chaudes

Cappuccino d'Asperges à la cressonnette, Toast de Saumon Gravelax	13.00 €
<i>Cappuccino von Spargel, Kresse, toast von Mariniertem Lachs / Asparagus Cappuccino, Sockeye Salmon Toast</i>	
Tajine de queues de Gambas (décortiquées) façon Thaï au lait de coco	19.00 €
<i>Tajine von gambas in Kokos milch / Gambas Tajine and coconut milk</i>	
Feuilleté d'Asperges, Jambon de Parme 18 mois et Sauce Hollandaise	18.00 €
<i>Weisse Spargel im Blätterteig mit sauce Hollandaise und 18 Monaten gereilsten Parmaschinken / Laminated Asparagus, 18 month Parma Ham and hollandaise sauce</i>	

Les Poissons

Dorade Royale et Saint-Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royan	25.00 €
<i>Königliche Dorade und gebratene Jakobsmuscheln / Roasted Daurade and Scallops</i>	
Choucroute de Poissons 	24.00 €
<i>Sauerkraut mit Fisch / Sauerkraut with Fisch</i>	
Goujonnettes de Sole (Française) et noix de Pétoncle, champignons et poireaux, Crème de Homard	29.00 €
<i>Seezunge Goujonnette mit Petoncle, champignon und Lauch / Sole Goujonette with Scallops meats, mushrooms and leeks, Lobster Cream</i>	

Les Viandes

Cassolette de Rognons et Ris de Veau sautés aux Girolles	25.00 €
<i>Cassolette von Kalbsnieren und Kalbsbries mit Pfifferlinge / Veal kidneys and Sweetbread with mushrooms</i>	
Entrecôte de Bœuf « Herdshire » Maître d'Hôtel	28.00 €
<i>Entrecôte von Rind mit Kräuterbutter / « Herdshire » steak beek Maître d'Hôtel</i>	
Millefeuille de Bœuf et Foie Gras Poêlé	29.00 €
<i>Rinderfilet mit gebrateneEntenleber / Oxmeat and Foie Gras</i>	
Filet Mignon de Veau aux Morilles et Asperges d'Alsace	29.00 €
<i>Filet mignon von Kalb mit Morcheln und Spargel / Veal meat with Morels and Asparagus</i>	

Menu Enfant à 12 € sur demande

NOUVEAU : 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*

Notre maison n'accepte pas les chèques

Prix taxes et service compris

Menu à 33 €

Cappuccino d'Asperges à la cressonnette

Toast de Saumon Gravelax

OU

Pressé de Lapereau aux graines de Moutarde

Chiffonnade de scarole légèrement aillé



Tajine de queues de Gambas (décortiquées) et légumes au lait de coco

Riz parfumé

OU

Gigollette de Pintadeau farcie, Polenta aux Champignons



La Transparence aux Fruits exotiques,

Dacquoise à la Noix de Coco

Menu à 46 €

Goujonnette de Sole (Française) et noix de Pétoncle

Champignons et poireau, crème de Homard

OU

Feuilleté d'Asperges Jambon de Parme 18 mois

Et Sauce Hollandaise

OU

Foie Gras de Canard Maison

Chutney de Pomme au Gingembre



Filet de Bœuf, Sauce aux Morilles,

Asperges rôties, Pommes Dauphines



Assiette de Fromages



Le Finger croustillant à la Noisette et Chocolat Jivara