

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

Consommé de Canard et gnocchis Parisienne au Parfum de Truffe	14.00 €
<i>Ente Consommé mit Pariser Gnocchis an truffelöl / Duck and Truffle parfum Parisian gnocchi</i>	
Gnocchis de Pomme de terre « maison » aux Truffes, jeunes pousses d'épinards, Noisettes torréfiées	17.00 €
<i>Kartofelgnochis mit trufeln, Blattspinat und Haselnusse / Homemade Potato gnocchi truffles, young spinach leaves, roasted Hazelnut</i>	
Tajine de queues de Gambas décortiquées et légumes au lait de coco	19.00 €
<i>Tajine von gambas und gemüse in Kokos milch / Gambas Tajine and coconut milk vegetables</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>	
Goujonnette de Sole (Française) et noix de Pétoncle, champignons et poireaux, Crème de Homard	29.00 €
<i>Seezunge Goujonnette mit Petoncle, champignon und Lauch / Sole Goujonnette 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	29.00 €
<i>Filet mignon von Kalb mit Morcheln / Veal meat with Morels</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 €

**Consommé de Canard aux petits légumes
et gnocchis Parisienne**

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

Gigolette de Pintadeau farcie, Polenta aux Champignons



Le Vacherin glacé de chez Julien

Poire-Chocolat

Menu à 46 €

**Goujonnette de Sole (Française) et noix de Pétoncle
Champignons et poireau, crème de Homard**

OU

**Gnocchis de Pomme de terre « maison » aux Truffes
Jeunes pousses d'épinards, Noisettes torréfiées**

OU

Foie Gras de Canard Maison

Chutney de Pomme au Gingembre



**Filet de Bœuf, Sauce au poivre rouge
Crèmeux de Panais, Pommes Dauphines**



Assiette de Fromages



**Finger exotique, légère mousse au fromage blanc
Et sa compotée de fruits du soleil**