

Les Entrées Froides

Salade aux deux saumons, marinés et fumés par nos soins	15.00 €
<i>Salat mit marinierten und gerauchten Lachs / Salad with marinated and smoked Salmon</i>	
Ballotine de Pintade fermière au Foie Gras, Ris de Veau, Noisettes et Abricots	18.00 €
Marmelade de Pruneaux au Vin Rouge et Céleri rémoulade	
<i>Perlkuhn ballotine mit gänzeleber, Kalbsbries, Haselnüssen und Abricosen / Guinea fowl ballotine with foie gras, sweetbread, nuts and apricot</i>	
Foie gras de Canard, Chutney aux Fruits de saison, Brioche de Notre Fournil Toasté ^(A)	19.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	
Queues de Gambas (décortiquées) marinées à la Livèche, Salade de Petits Pois à la française	17.00 €
<i>Gambas Liebstockel, Erbsen salat à la française / Prawns lovage, peas salad à la française</i>	

Les Entrées Chaudes

Cassiolette de Gnocchis de Pommes de Terre Maison et Girolles fraîches légèrement crémeuses aux Herbes	16.00 €
<i>Kartoffel Gnocchis mit frische Pfifferlinge in Kräuter Rahm Sauce / Potato gnocchi with fresh chanterelle lung in herb cream sauce</i>	

Les Poissons

Choucroute de Poissons ^(A)	25.00 €
<i>Sauerkraut mit Fisch / Sauerkraut with Fisch</i>	
Dorade Royale et Saint-Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royan	26.00 €
<i>Königliche Dorade und gebratene Jakobsmuscheln / Roasted Daurade and Scallops</i>	
Médaille de Lotte snacké, Girolles, Tomates, Cébettes et Crèmeux de Fèves	29.00 €
<i>Seeteufel Médillons gebraten, Pfifferlinge, Tomaten, Lauchzwiebeln und Pufbohnen Purée / Roasted monkfish medallions, chanterelles, tomatoes, spring onions and beans Purée</i>	

Les Viandes

Cassiolette de Rognons et Ris de Veau sautés aux Girolles	25.00 €
<i>Cassiolette von Kalbsnieren und Kalbsbries mit Pfifferlinge / Veal kidneys and Sweetbread with mushrooms</i>	
Entrecôte de Bœuf « Herdshire » Maître d'Hôtel	29.00 €
<i>Entrecôte von Rind mit Kräuterbutter / « Herdshire » steak beek Maître d'Hôtel</i>	
Millefeuille de filet 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

^(A) Spécialités Régionales

Notre maison n'accepte pas les chèques

Prix taxes et service compris

Menu à 34 €

Burrata crémeuse,

Tomates de couleurs, vieux Vinaigre Balsamique et Basilic

OU

Ballotine de Pintade fermière au Foie Gras, Ris de Veau,

Noisette et Abricot, Céleri rémoulade



Filet de Dorade Royale à la Plancha, Belle Tranche d'Aubergine Grillée

Gnocchis de Pommes de Terre, Sauce aux Dés de Piquillos

OU

Volaille fermière rôtie (de 100 jours élevée en plein air)

Jus de Cocotte,

Pavé de Pomme de Terre aux Zestes de Citron et Thym



La Profiterole, Chocolat Valrhona et Glace à la Vanille de Madagascar

Menu à 46 €

Médailon de Lotte snacké aux Girolles,

Tomates et Cébettes

OU

Queues de Gambas (décortiquées) marinée à la Livèche

Salade de Petits Pois à la française

OU

Foie Gras de Canard Maison, Brioche de Notre Fournil Toasté

Chutney aux Fruits du Moment



Filet de Bœuf Charolais

Sauce au Poivre Vert « Malabar »

Légumes farcies, Pommes de Terres grenailles à la Fleur de Sel



Assiette de Fromages



Nuage de Bibeleskaes au Kirsch,

Framboises acidulées et Tuile croustillante de feuilletage