

Les Entrées

Carpaccio de Betteraves, 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>	
Salade aux deux Saumons, marinés et fumés par nos Soins	17.00 €
<i>Salat mit marinierten und gerauchten Lachs / Salad with marinated and smoked Salmon</i>	
Pâté en Croûte Maison au foie Gras, Céleri Rémoulade, Pickles de Légumes	18.00 €
<i>Hausgemachte Foie Gras Pie, Sellerie-Remoulade, Gemüsegurken / Homemade Foie Gras Pie, Celery remoulade, Vegetable Pickles</i>	
Foie Gras de Canard, Chutney aux Fruits de Saison, Brioche de notre Fournil toastée 	21.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	

Les Poissons

Choucroute de Poissons 	26.00 €
<i>Sauerkraut mit Fisch / Sauerkraut with Fish</i>	
Filet de Dorade Royale et Noix de Saint Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royans aux Courgettes, Tomates confites, Pousses d'Épinards et Olives	27.00 €
<i>Königliche Dorade und gebraten Jakobsmuscheln mit Ravioli aus Royans mit Zucchini Sonnengetrocknete Tomaten und Babyspinat</i>	
<i>Roasted Daurade and St Jacques with Ravioli of Royan with Zucchini Sundried Tomatoes and Baby Spinach</i>	
Filet de Bar snacké, Purée de Céleri et Persil, Pétales d'Oignons Doux, Sauce Matelote au Vin Rouge	32.00 €
<i>Gesnacktes Seebarschfilet, Sellerie- und Petersilienpüree, süße Zwiebelblätter, Rotwein-Matelote-Sauce /</i>	
<i>Snacked Sea Bass Fillet, Celery and Parsley Puree, Sweet Onion Petals, Red Wine Matelote Sauce</i>	

Les Viandes

Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, Crème de Noilly Prat et Champignons	27.00 €
<i>Cassolette von Kalbsnieren und Kalbsbries mit Pfifferlinge / Veal kidneys and Sweetbread with mushrooms, Alsatian noodles</i>	
Filet Mignon de Veau aux Morilles, Spätzles Maison au Beurre	30.00 €
<i>Filet Mignon von Kalb mit Morcheln, Hausgemacht Butterspätzle / Veal meat with Morels, Homemade pastos</i>	
Entrecôte de Bœuf « Herdshire » Maître d'Hôtel, Légumes du Moment	32.00 €
<i>Entrecôte von Rind mit Kräuterbutter, Saison Gemüse / « 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 gebratene Entenleber, Saison Gemüse / Rib Steak and cooked Foie Gras, seasonal vegetables</i>	

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) à 15 € 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

Prix taxes et service compris

Notre maison n'accepte pas les chèques

Menu à 49 €

Filet de Bar snacké à la Plancha

Purée de Persil et Céleri

Sauce Matelote au Vin Rouge

OU

Foie Gras de Canard Maison

Brioche de notre Fournil toastée

Chutney aux Fruits de Saison



Paleron de Veau en Cuisson Lente

Risotto au Potimarron



Tartelette légèrement acidulée : Verveine, Citron Vert et Ananas

Menu à 39 €

Fine Tartelette croustillante au Céleri

Copeaux de Magret de Canard séché Maison



Pavé de Truite saumonée rôti aux Pistaches

Chou-Vert à la Crème et Gnocchis de Vitelote

OU

Cuisse de Lapin au Romarin et Zestes de Citron

Pleurotes et Polenta Crémeuse



La Fôret Noire de « Chez Julien », Sorbet Cerise