

Les Entrées

Carpaccio de Betteraves, Avocats, Râpé de Fêta 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	18.00 €
<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	23.00 €
<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 française et Noix de Saint Jacques rôties,	
Fricassée de Ravioles de Royan aux Courgettes, Tomates confites, Pousses d'Epinards et Olives	29.00 €
<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 and Baby Spinach</i>	
Queue de Lotte snackée, Tombée de Concombres, Estragon, Ail frit, Gnocchis de Pommes de Terre	34.00 €
<i>Seared monkfish tail, sliced cucumber, tarragon, fried garlic, potato gnocchi / Gebratener Seeteufelschwanz, Gurkenstreifen, Estragon, gebratener Knoblauch, Kartoffelgnocchi</i>	

Les Viandes

Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, Crème de Noilly Prat et Champignons	29.00 €
<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	32.00 €
<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>	

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) à 15 € 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 56 €

Queue de Lotte snackée, Tombée de Concombres

Estragon et Ail frit 

OU

Foie Gras de Canard Maison (Origine France)

Chutney de Pommes et Raisins au Gingembre 



Quasi de Veau en Cuisson lente

Ravioles aux Girolles, Sauce Noilly Prat   



Le Vacherin Glacé Maracuja et Noix de Coco

Coulis Exotique et Meringue Croquante    

Menu à 44 €

Crème de Thon, Courgettes, Tomates Cerises confites

Olives Taggiasches, Artichaut Bouquet

Crouçons dorés dans l'Esprit d'un Antipasti  



Dos de Cabillaud poêlé sur un Risotto aux Cèpes  

OU

Filet de Canette rôti à la Plancha, Sauce au Curry vert

Polenta au Lait de Coco et Lentin de Chêne



Comme une Tartelette aux Agrumes

Opaline et Sorbet Yuzu et Citron Vert



Gluten



Crustacé



Oeuf



Poisson



Cacahuète



Soja



Lait



Noix



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfite



Mollusque



Lupins