


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>	
Vitello Tonnato, Roquette et Fleurs de Câpres	16.00 €
<i>Vitello Tonnato, Rucola und Kapern / Vitello Tonnato, Rocket Salad, Caper Flower</i>	
Foie gras de Canard, Chutney aux Fruits de Saison, Brioche de notre Fournil toastée 	19.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	
Compression de Légumes du Moment, Vinaigrette de Radis Noir (Végan)	16.00 €
<i>Terrine von Wintergemüse mit einer Rettich Vinaigrette (Vegan) / Seasonal Vegetable Compression, Black Radish Vinaigrette (Vegan)</i>	

Les Poissons

Choucroute de Poissons 	25.00 €
<i>Sauerkraut mit Fisch / Sauerkraut with Fish</i>	
Filet de Dorade Royale et Saint-Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royan	26.00 €
<i>Königliche Dorade Filet und gebratene Jakobsmuscheln / Roasted Daurade and Scallops with Ravioli of Royans</i>	
Noix de Saint Jacques snackées et Mousseline de Langoustine, Panais et Beurre d'Agrumes	33.00 €
<i>Jakobsmuscheln Gebruten und Langoustinen Mousseline, Pastinacken und Orangen Butter / Snacked scallops and Langoustine Mousseline, Parsnip and Citrus Butter</i>	

Les Viandes

Cassolette de Rognons et Ris de Veau sautés aux Champignons,	26.00 €
<i>Cassolette von Kalbsnieren und Kalbsbries mit Pfifferlinge / Veal kidneys and Sweetbread with mushrooms, Alsatian noodles</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	30.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratene Entenleber, Saison Gemüse / Rib Steak and cooked Foie Gras, seasonal vegetables</i>	
Filet Mignon de Veau aux Morilles, Spätzles Maison au Beurre	29.00 €
<i>Filet mignon von Kalb mit Morcheln, Hausgemacht Butterspätzle / Veal meat with Morels, Homemade pastos</i>	

Menu Enfant 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

Notre maison n'accepte pas les chèques

Prix taxes et service compris

Menu à 34 €

Vitello Tonnato, Roquette et Fleurs de Câpres

OU

Compression de Légumes du Moment, Salade de Mâche à l'huile de Truffe



Filet de Dorade snacké à la Plancha, Fricassée de Ravioles de Royan

OU

Filet de Canette rôti, Crémeux de Potimarrons



Saveurs des Îles à la Banane, au Maracuja et au Chocolat au Lait

Menu à 46 €

Saumon mariné à l'Aneth façon Gravlax, Crème Aigrette

OU

Cassolette d'Escargots aux Petits Légumes et Dampfnüdel

OU

Foie Gras de Canard Maison, Brioche de Notre Fournil toastée

Chutney aux Fruits du Moment



Filet de Bœuf poêlé aux Champignons du Moment

Purée de Céleri



Le Parfait glacé à la Noisette et Pommes Golden