


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>	
Compression de Lotte, Saumon et Piquillos, Rouille Sétoise et Gouttes de Poivrons	17.00 €
<i>Secteusel-lachs terrine mit piquillos und kleine Paprika Perlen / Monkfish terrine, salmon and piquillos, Sétoise Rouille and pepper drops</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 	19.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	

Les Entrées Chaudes

Oeuf cuit « dit Parfait » à 64°C, Ravioles de Royan, Salade de Mâche	14.00 €
<i>Das Ei 64°, Royan Mini Raviolis und Feldsalat / The 64° egg, Royan Ravioli, lamb's lettuce</i>	
Raviole maison d'Escargots et son Velouté de Persil et Ail	16.00 €
<i>Hausgemachte schnecken raviolis in petersilienschaum sappe und knoblauch / Snail homemade ravioli with its Parsley and Garlic soup</i>	

Les Poissons

Choucroute de Poissons 	24.00 €
<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>	
Pavé de Skrei, Risotto au Quinoa et Betterave, Hollandaise au Raifort	29.00 €
<i>Skrei filet gebraten, Quinoa risotto mit rote Bette und Meeretich Hollandaise / Skrei filet, Quinoa and beet risotto, horseradish hollandaise sauce</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	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

 Spécialités Régionales

Notre maison n'accepte pas les chèques

Prix taxes et service compris

Menu à 34 €

Œuf cuit « dit Parfait » à 64°C

Ravioles de Royan, Salade de Mâche

OU

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

Noisette et Abricot, Céleri rémoulade



Pavé de Lieu Jaune, Marmelade de Carottes au Gingembre

Purée de Panais, Sauce au Citron Sauvage

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 Panna Cotta au Lait de Noisettes twistée au Citron

Menu à 46 €

Saint-Jacques rôties,

Risotto au Quinoa et Betterave

OU

Compression de Lotte, Saumon et Piquillos,

Rouille Sétoise et Gouttes de Poivrons

OU

Foie Gras de Canard Maison

Chutney de Pommes au Gingembre



Pièce de Bœuf Charolais maturée

Sauce au Poivre Vert « Malabar »

Croquette de Polenta



Assiette de Fromages



La Pomme « Globe-Trotteuse » confite au Sirop d'Erable,

Nuage de Cidre et Nid croustillant à la Cannelle