


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> | |
| Quinoa acidulé aux Légumes de Saison (Vegan) | 16.00 € |
| <i>Quinoa Salad mit Saison Gemüse (Vegan) / Quinoa and seasonal vegetables</i> | |

Les Entrées Chaudes

| | |
|---|---------|
| Linguini Maison à la Truffe d'été, Crème de Parmesan | 18.00 € |
| <i>Hausgemachte Linguini mit Sommertrüfeln und Parmesan Crème / Homemade Linguini with Truffles, Parmesan cream</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> | |
| Pavé de Bar rôti, Risotto aux Girolles, Tomates et Cébettes | 29.00 € |
| <i>Filet Von Wolfsbarsch Gebraten, Pfifferlinge Risotto, Tomaten und Lauchzwiebeln / Roast sea bass, Girolles Mushroom Risotto Tomato and green Onions</i> | |

Les Viandes

| | |
|---|---------|
| Cassolette de Rognons et Ris de Veau sautés aux Champignons, Spätzle Maison au Beurre | 26.00 € |
| <i>Cassolette von Kalbsnieren und Kalbsbries mit Pfifferlinge, Hausgemacht Butterspätzle / 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, Pâtes fraîches Maison | 29.00 € |
| <i>Filet mignon von Kalb mit Morcheln, hausgemacht Nudeln / Veal meat with Morels, Homemade pastas</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 €

**Belle Burrata Crémeuse, Tomates de Couleurs
Vieux Vinaigre Balsamique et Basilic d'Alsace**

OU

**Queues de Gambas marinées aux Epices
Terrine de Courgettes, Coulis de Piquillos**



Pavé de Sébaste rôti à la Sauge

Belle Tranche d'Aubergine grillée, Dampfnudel à l'Ail des Ours

OU

**Tournedos de Volaille fermière à la Duxelles
Jus de Carcasse, Polenta crémeuse aux Picholines**



Biscuit moelleux à la Noisette, Fruits du Soleil, Sorbet Maracuja

Menu à 46 €

**Compression de Thon et Aubergine
Vinaigrette aux Concombres Gingembre et Coriandre**

OU

Dos de Sandre rôti, Risotto aux Girolles

OU

Foie Gras de Canard Maison, Brioche de Notre Fournil toastée

Chutney aux Fruits du Moment



Filet de Bœuf Français

Sauce au Poivre vert « Malabar »

Légumes d'Ici et d'Ailleurs



Assiette de Fromages



Le Nuage de Bibeleskaes à l'Amaretto

Compotée d'Abricots rôtis et son Sorbet Fruité