


## Les Entrées

<b>Salade aux deux Saumons, marinés et fumés par nos Soins</b>	15.00 €
<i>Salat mit marinierten und gerauchten Lachs / Salad with marinated and smoked Salmon</i>	
<b>Buratine Crémeuse, Belle Tomate d'été au vieux Vinaigre Balsamique et Basilic</b>	16.00 €
<i>Cremitige Buratine, schöne Sommertomate mit gealtertem Balsamico-Essig und Basilikum / Creamy Buratine, Beautiful Summer Tomato with Aged Balsamic Vinegar and Basil</i>	
<b>Foie Gras de Canard, Chutney aux Fruits de Saison, Brioche de notre Fournil toastée </b>	19.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	
<b>Queues de Grosses Crevettes (décortiquées) marinées à la Provençale</b>	
<b>Cannelloni farci aux Légumes de saison</b>	18.00 €
<i>Gefüllte Cannelloni mit Saisongemüse / Cannelloni stuffed with seasonal vegetables</i>	

## Les Poissons

<b>Choucroute de Poissons </b>	25.00 €
<i>Sauerkraut mit Fisch / Sauerkraut with Fish</i>	
<b>Filet de Dorade Royale et Saint-Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royan</b>	26.00 €
<i>Königliche Dorade Filet und gebratene Jakobsmuscheln / Roasted Daurade and Scallops with Ravioli of Royan</i>	
<b>Pavé de Sébaste rôti, Coulis de Tomate, Légumes et Gnocchis lier au Pesto de Basilic</b>	30.00 €
<i>Gebratenes Rotbarschpavé, Tomatencoulis, Gemüse und Gnocchi mit Basilikumpesto / Roasted Redfish Pavé, Tomato Coulis, Vegetables and Gnocchi with Basil Pesto</i>	

## Les Viandes

<b>Cassolette de Rognons et Ris de Veau sautés aux Champignons,</b>	26.00 €
<i>Cassolette von Kalbsnieren und Kalbsbries mit Pfifferlinge / Veal kidneys and Sweetbread with mushrooms, Alsatian noodles</i>	
<b>Entrecôte de Bœuf « Herdshire » Maître d'Hôtel, Légumes du Moment</b>	32.00 €
<i>Entrecôte von Rind mit Kräuterbutter, Saison Gemüse / « Herdshire » steak beek Maître d'Hôtel, seasonal vegetables</i>	
<b>Millefeuille de Filet de Bœuf et Foie Gras Poêlé, Sauce Bordelaise, Légumes du Moment</b>	30.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratene Entenleber, Saison Gemüse / Rib Steak and cooked Foie Gras, seasonal vegetables</i>	
<b>Filet Mignon de Veau aux Morilles, Spätzles Maison au Beurre</b>	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 46 €*

Pavé de Sébaste rôti, Beurre de Tomate et Caviar d'Aubergine

OU

Foie Gras de Canard Maison, Brioche de notre Fournil toastée

Chutney aux Fruits du Moment



Filet de Bœuf poêlé, Sauce Bordelaise, Petits Légumes d'été



Le Cerise à la rencontre de la Pistache

## *Menu à 34 €*

Queues de Grosses Crevettes (décortiquées) marinées à la Provençale

Cannelloni farci aux Légumes de saison

OU

Buratine Crémeuse, Belle Tomate d'été au vieux Vinaigre Balsamique et Basilic



Dos d'Eglefin aux Girolles et Petites Pommes de Terre au Persil Plat

OU

Suprême de Poulet d'Alsace au Citron confit, Olives Taggiashe

Courgettes et Orecchiette



Comment ne pas craquer ? Passion, Chocolat et Cacahuètes !