


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>Vetollo tonanta, rucola un Kepevn / 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>	

Les Entrées Chaudes

Dampfnüdel aux Escargots	16.00 €
<i>Dampfnüdel und Schnecken ragout / Snail's Dampfnüdel</i>	
Tajine de Queues de Gambas façon Thaï au Shiitaké	18.00 €
<i>Tajine von Gambas thailändischer art und Shiitaké pilze / Prawns tail tagine</i>	

Les Poissons

Choucroute de Poissons 	25.00 €
<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 Bar rôti, Crémeux de Panais, Espuma d'Echalotes	29.00 €
<i>Filet Von Wolfsbarsch Gebraten, Pastinaken Purée und Schaloten Espuma / Roast sea bass, creamy parsnip, Shallot</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</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	30.00 €
<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 €

Velouté de Courges « Butternut »

Mini Raviole au Fromage

OU

Saumon Bömlo confit à l'Huile fumée,

Poireaux Vinaigrette au Yuzu



Dos de Merlu rôti, Purée de Panais,

Sauce Tandoori

OU

Suprême de Pintadeau farci d'une Duxelles,

Sauce au Noilly Prat



**Le Véritable « Cheese-Cake US »,
Spéculoos et Confit de Mangue au Citron Vert**

Menu à 46 €

Pavé de Bar rôti,

Risotto Safrané

OU

Tajine de Queues de Gambas façon Thaï au Shiitaké

OU

Foie Gras de Canard Maison, Brioche de Notre Fournil Toastée

Chutney aux Fruits du Moment



Filet de Bœuf Charolais

Sauce Saba,

Polenta crémeuse au Parfum de Truffes



Assiette de Fromages



Comme un Trois Chocolats version 2.0