


## Les Entrées Froides

<b>Salade aux deux saumons, mariné et fumé par nos soins</b>	15.00 €
<i>Salat mit marinierten und gerauchten Lachs / Salad with marinated and smoked Salmon</i>	
<b>Queues de Gambas, Epaisse Tranche de Courgette grillée et marinée, Tomates Cerises et Purée de Pois Chiche</b>	17.00 €
<i>Gambas mit Marinierte Zuchine Scheibe, Kirschtomaten und Kichererbsenpurée / Gambas Tails, Large grilled and marinated Zucchini Slice, Cherry Tomatoes and mashed Chickpeas</i>	
<b>Foie gras de Canard, Chutney aux Fruits de saison </b>	19.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	

## Les Entrées Chaudes

<b>Crème de Courge « Potimarrons », Eclats de Châtaigne et Tartine de Cèpes « Bouchon »</b>	14.00 €
<i>Hokaido Kürbis Crème Supe mit Kastanien und Steinpilz Crostini/Potimarron Cream, Chestnuts and Ceps Slice</i>	
<b>Cassiolette d'Escargots aux Girolles, Dés de Tomates et Croûtons dorés</b>	17.00 €
<i>Cassiolette von Schnecken, Pfifferlinge, Tomaten und Croutons/Snails Cassiolette with Chanterelle Mushrooms, Tomato dice, Golden Crouton</i>	
<b>Oeuf Plein Air à 64°C « dit Parfait », Purée légère de Pommes de Terre</b>	19.00 €
<b>Marmelade de Truffes Mélanosporum</b>	
<i>Ei nach 64°C Art, Püree von Kartoffel mit Trüffel / Egg Open air 64°C "says Perfect", light Mashpotatoes, Marmalade of Truffles Mélanosporum</i>	

## Les Poissons

<b>Dorade Royale et Saint-Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royan</b>	25.00 €
<i>Königliche Dorade und gebratene Jakobsmuscheln / Roasted Daurade and Scallops</i>	
<b>Choucroute de Poissons </b>	24.00 €
<i>Sauerkraut mit Fisch / Sauerkraut with Fisch</i>	
<b>Pavé de Turbot, Cèpes et Lardons, Purée de Potimarrons et Jus brun</b>	29.00 €
<i>Steinbut mit Steinpilze und Speckwürfel, Puré von Hokaido Kürbis, Kalbs jus/Roasted Turbot, Bacon and Ceps, Potimarron Mash and brown Juice</i>	

## Les Viandes

<b>Cassiolette de Rognons et Ris de Veau sautés aux Girolles</b>	25.00 €
<i>Cassiolette von Kalbsnieren und Kalbsbries mit Pfifferlinge / Veal kidneys and Sweetbread with mushrooms</i>	
<b>Entrecôte de Bœuf « Herdshire » Maître d'Hôtel</b>	27.00 €
<i>Entrecôte von Rind mit Kräuterbutter / « Herdshire » steak beek Maître d'Hôtel</i>	
<b>Millefeuille de Bœuf et Foie Gras Poêlé</b>	28.00 €
<i>Rinderfilet mit gebrateneEntenleber / Oxmeat and Foie Gras</i>	
<b>Filet Mignon de Veau aux Morilles</b>	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 33 €*

**Crème de Courge « Potimarrons »**

**Eclats de Châtaigne et Tartine de Cèpes « Bouchon »**

**OU**

**Pressé de Queue de Bœuf au Foie Gras**

**Jeunes Carottes et Vinaigrette à la Livèche**



**Pavé de Bar rôti, Fregola Sarda aux petits Légumes**

**OU**

**Poitrine de Volaille Fermière d'Alsace farcie d'une Duxelle**

**Pastasotto et Champignons de Souche**



**La Profiterole dans sa version « Forêt Noire »**

## *Menu à 46 €*

**Une Noix de Saint Jacques dans sa Mousseline de Langoustine**

**Crème de Crustacés**

**OU**

**Œuf Plein Air à 64°C « dit Parfait »**

**Purée légère de Pommes de Terre**

**Marmelade de Truffes Mélanosporum**

**OU**

**Foie Gras de Canard Maison**

**Chutney aux Fruits**



**Filet Mignon de Veau aux Girolles**

**Jus Crémeux, Purée de Potimarrons**

**Spätzles à la Semence de Pavot**



**Assiette de Fromages**



**La Transparence de Fruits Exotiques**

**Nuage de Noix de Coco et Crumble Croustillant**