

## Les Entrées Froides

<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>Pressé de Lapereau aux graines de Moutarde, Ravigote à l'Estragon</b>	16.00 €
<i>Kaminchen Terriné mit senfkorner und Tomaten Estragon Vinaigrette / Pressed rabbit with Mustard seeds, tomato Vinaigrette</i>	
<b>Foie gras de Canard, Chutney aux Fruits de saison</b> 	19.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	
<b>Tartare de Saumon aux baies roses, sur une rosace de Concombres</b>	18.00 €
<i>Laks tartare mit rosa Pfeffer auf einen Gurken carpaccio / Salmon tartare with pink peppercorn</i>	

## Les Entrées Chaudes

<b>Velouté de Tomates au Basilic, Crostini au Chorizo</b>	13.00 €
<i>Tomaten creme suppe mit basilikum, Crostini mit chorizo / Tomato soup with Basil, Crostini with Chorizo</i>	
<b>Queues de Gambas sur un Risotto crémeux, Tomates et pousses d'Epinards</b>	19.00 €
<i>Gambas auf cremigen risotto mit Tomaten und jungen spinat / Gambas under a creamy risotto, tomato and spinach</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>Dos de Bar au Safran d'Alsace, Bouquet d'Artichauts, Tomates, Fenouil et Gnocchis de Pommes de Terre</b>	29.00 €
<i>Wolfsbarsch mit Elsässischen Safran, Artischofen, Tomaten, Fenchel und Kartoffel Gnocchis / Sea bass with Saffron, Artichoke, Tomato, Fennel and potato Gnocchi</i>	

## Les Viandes

<b>Cassolette de Rognons et Ris de Veau sautés aux Girolles</b>	25.00 €
<i>Cassolette von Kalbsnieren und Kalbsbries mit Pfifferlinge / Veal kidneys and Sweetbread with mushrooms</i>	
<b>Entrecôte de Bœuf « Herdshire » Maître d'Hôtel</b>	28.00 €
<i>Entrecôte von Rind mit Kräuterbutter / « Herdshire » steak beek Maître d'Hôtel</i>	
<b>Millefeuille de Bœuf et Foie Gras Poêlé</b>	29.00 €
<i>Rinderfilet mit gebrateneEntenleber / Oxmeat and Foie Gras</i>	
<b>Filet Mignon de Veau aux Morilles et Asperges d'Alsace</b>	29.00 €
<i>Filet mignon von Kalb mit Morcheln und Spargel / Veal meat with Morels and Asparagus</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 €*

**Velouté de Tomates au Basilic, Crostini au Chorizo**

**OU**

**Pressé de Lapereau aux graines de Moutarde**

**Ravigote à l'Estragon**



**Queues de Gambas sur un Risotto crémeux,**

**Tomates et pousses d'Épinards**

**OU**

**Filet de Canette rôti, Sauce Miel/Gingembre**

**Polenta aux Champignons**



**Le Parfait glacé au Café et « Jack Daniel's » dans l'Esprit d'un Irish Coffee**

## *Menu à 46 €*

**Dos de Bar au Safran d'Alsace,**

**Bouquet d'Artichauts, Tomates, Fenouil**

**OU**

**Tartare de Saumon aux baies roses,**

**sur une rosace de Concombres**

**OU**

**Foie Gras de Canard Maison**

**Chutney de Pommes au Gingembre**



**Filet de Bœuf, aux Girolles Fraîches,**

**Légumes Printaniers, Pommes de terre Grenailles à la fleur de sel**



**Assiette de Fromages**



**La Tartelette à la Noix de Pécan et Sirop d'Erable**

**rafraîchit aux Fruits Exotiques**