



## 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>Vitello Tonnato, Roquette et Fleurs de Câpres</b>	16.00 €
<i>Vitello Tonnato, Rucola und Kapern / Vitello Tonnato, Rocket Salad, Caper Flower</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>Quinoa acidulé aux Légumes de Saison (Végan)</b>	16.00 €
<i>Quinoa Salad mit Saison Gemüse (Vegan) / Quinoa and 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 Royans</i>	
<b>Pavé de Bar rôti, Risotto safrané aux Encornets, Pistou d'Herbes, Jus d'Oignons doux caramalisés</b>	30.00 €
<i>Filet vom Wolfsbersch, Safran Risotto mit Calamar, Kräuter Pesto und ein Karamalisirten Zwiebel Jus / bar steaks, saffran risotto with squid, pistou of herbs, caramelized sweet onion juice</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 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 €*

**Vitello Tonnato, Roquette et Fleurs de Câpres**

**OU**

**Jeunes Poireaux en Vinaigrette, Fines Tranches de Mortadelle truffé**



**Filet de Dorade snacké à la Plancha, Fricassée de Ravioles de Royan**

**OU**

**Filet de Canette rôti, Crémeux de Potimarrons**



**La Tentation gourmande à la Poire, au Chocolat et à la Fève de Tonka**

## *Menu à 46 €*

**Saumon mariné à l'Aneth façon Gravlax, Crème Aigrelette**

**OU**

**Risotto safrané, Copeaux d'Espadon mariné  
dans une Gremolata au Citron**

**OU**

**Foie Gras de Canard Maison, Brioche de Notre Fournil toastée  
Chutney aux Fruits du Moment**



**Filet de Bœuf poêlé aux Champignons du Moment**

**Purée de Céleri**



**Assiette de Fromages**



**La Douceur d'un Café Viennois**

**Rafraîchi à l'Orange sanguine**