

## 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>Carpaccio de Betterave, Avocat et Râpé de Féta au Sumac</b>	17.00 €
<i>Rote-Bete-Carpaccio, Avocado und geriebener Feta mit Sumach/ Beet Carpaccio, Avocado and grated Feta with Sumac</i>	
<b>Foie Gras de Canard, Chutney aux Fruits de Saison, Brioche de notre Fournil toastée </b>	21.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	
<b>Filet de Maquereau en Escabèche, Pain de Campagne frotté à l'Ail</b>	18.00 €
<i>Makrelenfilet in Escabèche, Landbrot mit Knoblauch eingerieben / Filet of Mackerel in Escabèche, Country Bread Rubbed with Garlic</i>	

## Les Poissons

<b>Choucroute de Poissons </b>	25.00 €
<i>Sauerkraut mit Fisch / Sauerkraut with Fish</i>	
<b>Filet de Dorade Royale et Noix de Saint Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royans aux Courgettes, Tomates confites, Pousses d'Epinards et Olives</b>	27.00 €
<i>Königliche Dorade und gebraten Jakobsmuscheln mit Ravioli aus Royans mit Zucchini Sonnengetrocknete Tomaten und Babyspinat</i>	
<i>Roasted Daurade and St Jacques with Ravioli of Royan with Zucchini Sundried Tomatoes and Baby Spinach</i>	
<b>Filet de Bar snacké à la plancha, Pousse d'Epinards, Tomates, Champignons Boutons, Sauce Anisée</b>	30.00 €
<i>Wolfsbarschfilet, Babyspinat, Tomaten, Champignons, Anissauce / Grilled Sea Bass Filet, Baby Spinach, Tomatoes, Button Mushrooms, Aniseed Sauce</i>	

## Les Viandes

<b>Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, Crème de Noilly Prat et Champignons</b>	27.00 €
<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>	32.00 €
<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 (jusqu'à 12 ans) 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 €*

Filet de Bar snacké à la Plancha, Pousses d'Épinards, Tomates  
Champignons Boutons, Sauce Anisée

OU

Foie Gras de Canard Maison, Brioche de notre Fournil toastée  
Chutney aux Fruits de Saison



Quasi de Veau en Cuisson lente aux Pleurotes  
Polenta crémeuse, Légumes du Moment



Oreillons de Quetsches pochées aux Epices douces  
Nuage de Bibeleskaes à la Cannelle, Glace Noisette

## *Menu à 36 €*

Filet de Maquereau en Escabèche, Pickles de Légumes

OU

Soupe de Courge Butternut, Royale aux Champignons



Filet de Dorade en Crispy de Pain, Beurre noisette aux Câpres et Citrons  
Ecrasé de Pommes de Terres aux Poireaux

OU

Pièce de Bœuf rôti, Sauce Poivre Vert « Malabar », Légumes de Saison



Rocher au Chocolat Jivara, Cœur coulant au Caramel Beurre salé  
Glace au Rhum