



Les Entrées Froides

Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème aigrette	15.00 €
<i>Dill marinierte Lachs / Marinated raw salmon with dill</i>	
Salade Folle aux Copeaux de Foie gras, Magret et Saumon fumé par nos soins	18.00 €
<i>Salat mit Entenleber / Salade with Salmon, Foie Gras and Duck</i>	
Foie gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits de saison, Brioche de Notre Fournil Toasté 	19.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	
Les Hors d'Œuvre d'Yvette	23.00 €
<i>Vorspeise Variation « Yvette » / Variation starter " Yvette "</i>	

Les Entrées Chaudes

Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent) 	14.00 €	
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>		
Escargots, beurre d'ail 	les six 9.00 €	les douze 16.00 €
<i>Schnecken in Knoblauchbutter / Snails in garlic butter</i>		
Tagliolini aux Truffes d'Été et Crème de Parmesan	18.00 €	
<i>Tagliolini mit Sommer Truffeln und Parmesan crème/ Tagliolini with Summer Truffles and Parmesan Cream</i>		
Nems de gambas accompagnés de sa sweet chili sauce	19.00 €	
<i>Riesengarnelen in Blätterteig mit süsser Chili soße / Nems of gambas with a sweet chili sauce</i>		

Les Poissons

Choucroute de Poissons	25.00 €
<i>Fisch auf Sauerkraut/ Fish Sauerkraut</i>	
Pavé de Sandre façon « Matelote », Nouilles Maison à l'Alsacienne 	25.00 €
<i>Zander nacht Matelote "Art" mit Nudeln / Pikeperch "Metlote" way, Homemade Alsatian noodles</i>	
Dorade Royale et Saint-Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royans	26.00 €
<i>Königliche Dorade und gebraten Jakobsmuscheln mit Ravioli aus Royans / Roasted Daurade and St Jacques with Ravioli of Royans</i>	
Médailillon de Lottes snacké, Girolles, Tomates, Cébettes et Crémeux de Fèves	29.00 €
<i>Seeteufel Médailillons gebraten, Pfifferlünge, Tomaten, Lauchzwiebeln und Pufbohnen Purée / Roasted monkfish medallions, chanterelles, tomatoes, spring onions and beans Purée</i>	

Le Coin Végétarien

Ravioles Maison Al Verde à la Mozzarella Bufala, Courgettes et sauté de Tomates au Basilic	18.00 €
<i>Hausgemachte Mozzarella Bufala Raviolis, Zucchini und Tomaten concassé mit Basilic / Homemade Mozzarella Bufala Raviolis, zucchini and tomatoes concassé with basil</i>	
Wok de Légumes façon Thaï, Riz parfumé	18.00 €
<i>Gemüse Wok Thailändischer Art, Basmati Reis / Vegetables Wok, Thai Style</i>	

Les Abats

Tête de veau et sa langue, aux deux sauces 	19.00 €
<i>Kalbskopf und Kalbszunge / Calf's head and Calf's tongue</i>	
Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, crème de Noilly Prat et Champignons	25.00 €
<i>Cassolette von Nieren mit kalbsbries / Cassolette of Kidneys and roasted Sweet bread, cream of Mushrooms</i>	

Menu enfant à 12 € sur demande

NOUVEAU : une carte des allergènes est disponible sur demande

Spécialités Régionales

Nos viandes sont issues de l'Union Européenne (France, Allemagne et Irlande)
Nos volailles proviennent de la Région d'Alsace

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

Prix taxes et service compris, notre maison n'accepte pas les chèques

Les Viandes

Choucroute Garnie « Bienvenue en Alsace ! » 	18.00 €
<i>Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</i>	
Feilleté de Caille au Foie Gras	26.00 €
<i>Wachtel mit Gänseleber gefüllt / Quail in puff pastry with "Foie Gras"</i>	
Pièce de Filet de Bœuf à la Plancha et Champignons, Sauce au vieux Balsamique	27.00 €
<i>Rinderfilet / Beef tenderloin</i>	
Entrecôte de Bœuf « Hershire » Maître d'Hôtel	29.00 €
<i>Gebraten mit Haus gemachte spätzle / Rib Steack Maître d'hôtel butter</i>	
Millefeuille de Bœuf et Foie Gras Poêlé, sauce Bordelaise	29.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratenen Entenleber / Oxmeat and Foie Gras</i>	
Mignon de Veau aux Morilles	29.00 €
<i>Filet mignon von Kalb mit Morcheln / Veal meat with Morels</i>	

Menu de la Terre à 25.00 €

Gaspacho de Tomates d'Alsace
et Espuma de Mozzarella Bufala



Filet de Canette rôti,
Sauce au Gingembre
Compotée d'Aubergines au Sésame



La Profiterole, Chocolat Valrhona et Vanille de Madagascar

Ou

Dessert du jour

Menu de la Mer à 29.00 €

Rillettes de Poissons Bleus en Transparence



Pavé de Lieu Jaune rôti,
Fregola Sarda comme un Risotto aux Courgettes et Citron confit
Pétales de Roma d'Alsace



Nuage de Bibeleskaes au Kirsch,
Framboises acidulés et Tuile croustillante de Feuilletage

Ou

Dessert du jour

Menu (servi pour toute la table)

5 plats à 48 € par personne

7 Plats à 60 € par personne

(servi jusqu'à 13h30 et 20h45)

Carpaccio de Thon, Vinaigrette aux concombres
et Gingembre, Confit d'Aubergines



Tagliolini aux Truffes d'été et Crème de Parmesan



Médailon de Lotte snacké, Girolles
Cébettes et Crémeux de Fèves



Sorbet Cassis arrosé au Crémant d'Alsace



Noix d'Agneau fermier (France)
Rôti à la fleur de Thym, Artichaut
et fine Tarte aux Tomates



Chèvre frais de Solbach
Tapenade et Croustillant de Pomme de Terre



Texture de Noisettes et Caramel
rafraîchi au Citron