


Les Entrées Froides

Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème aigrette	18.00 €
<i>Dill marinierte Lachs / Marinated raw salmon with dill</i>	
Foie Gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits de saison, Brioche de notre Fournil toastée 	19.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	
Salade Folle aux Copeaux de Foie gras, Magret et Saumon fumé par nos soins	20.00 €
<i>Salat mit Entenleber und Lachs / Salad with Salmon, Foie Gras and Duck magret</i>	
Compression de Légumes du Moment, Vinaigrette de Radis Noir (Végan)	16.00 €
<i>Terrine von Wintergemüse mit einer Rettlich Vinaigrette (Vegan) / Seasonal Vegetable Compression, Black Radish Vinaigrette (Vegan)</i>	

Les Entrées Chaudes

Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent) 	16.00 €
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>	
Escargots, Beurre d'Ail 	les six 9.00 € les douze 17.00 €
<i>Schnecken in Knoblauchbutter / Snails in garlic butter</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 	26.00 €
<i>Zander nacht Matelote "Art" mit hausgemacht Nudeln / Pikeperch "Metlote" way, Homemade Alsatian noodles</i>	
Filet de Dorade Royale et Saint-Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royans aux Courgettes	
Tomates confites et Pousses d'Epinars	26.00 €
<i>Königliche Dorade und gebraten Jakobsmuscheln mit Ravioli aus Royans / Roasted Daurade and St Jacques with Ravioli of Royans</i>	
Noix de Saint Jacques snackées et Mousseline de Langoustine, Panais et Beurre d'Agrumes	33.00 €
<i>Jacobsmuscheln Gebruten und Langoustinen Mousseline, Pastinaken und Orangen butterp/ Snacked scallops and Langoustine Mousseline, Parsnip and Citrus Butter</i>	

Le Coin Végétarien

Gnocchis de Pommes de Terre aux Truffes d'Hiver (Mélanosporum)	19.00 €
<i>Hausgemachte Kartoffelne Gnocchis mit Winter Truffeln / Potato Gnocchi with Winter Truffles (Milanosporum)</i>	

Les Abats

Tête de Veau et sa Langue, aux deux Sauces 	21.00 €
<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	26.00 €
<i>Cassolette von Nieren mit kalbsbries / Cassolette of Kidneys and roasted Sweet bread, cream of Mushrooms</i>	

Menu enfant à 15 € 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 ! » 	20.00 €
<i>Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</i>	
Entrecôte de Bœuf « Herdshire » Maître d'Hôtel	32.00 €
<i>Entrecôte „Herdshire“ mit Maître d'Hôtel Butter/ « Herdshire » steak beek Maître d'Hôtel, seasonal vegetables</i>	
Mignon de Veau aux Morilles, Spätzles Maison au Beurre	29.00 €
<i>Filet mignon von Kalb mit Morcheln, hausgemachte Butterspätzle/ Veal meat with Morels, Alsatian noodles</i>	
Millefeuille de Filet de Bœuf et Foie Gras Poêlé, sauce Bordelaise, Légumes du Moment	30.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratenen Entenleber, Saison Gemüse / Rib Steak and cooked Foie Gras, seasonal vegetables</i>	
Pavé de Biche rôti au Romarin, Sauce Grand Veneur, Spätzles Maison	29.00 €
<i>Hirsch rüchen Steak in Rosmarin Gebraten, Hausgemachte Spätzle/Roast Doe Steak Whith Rosemary, sauce Grand Veneur, homemade spätzles</i>	

Menu de la Terre à 27.00 €

Compression de Légumes du Moment
Vinaigrette de Radis Noir

Civet de Biche en Cocotte lutée
Garniture Grand-Mère
Spätzle maison

La Traditionnelle Crème Caramel
Chantilly, Mini Madeleine
Ou
Dessert du jour

Menu de la Mer à 31.00 €

Bisque de Langoustine et ses Quenelles

Dos de Lieu de Ligne
au Citron confit
Fregola Sarda aux petits Légumes

Le Pain d'Epices moelleux aux Agrumes
Sorbet Orange Sanguine
Ou
Dessert du jour

Menu (servi pour toute la table)


5 plats à 48 € par personne

7 Plats à 62 € par personne

(servi jusqu'à 13h30 et 20h30)

Nougat de Foie Gras de Canard
Petite Salade d'Endives
et Pommes Granny Smith



Gnocchis de Pommes de Terre
aux Truffes d'Hiver (Mélanosporum)


Noix de Saint Jacques snackées
et Mousseline de Langoustines
Panais et Beurre d'Agrumes


Sorbet Citron arrosé au Crémant


Filet de Biche rôti au Romarin et Baies de Genièvre
Purée de Céleri, Gel d'Airelles


Fourme d'Ambert
Confit d'Oignons Rouges et Corinthe au Porto


Saveurs des Iles à la Banane
au Maracuja et au chocolat au Lait