


## Les Entrées Froides

<b>Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème aigrelette</b>	15.00 €
<i>Dill marinierte Lachs / Marinated raw salmon with dill</i>	
<b>Salade Folle aux copeaux de Foie gras, Magret et Saumon fumés</b>	18.00 €
<i>Salat mit Entenleber / Salade with Salmon, Foie Gras and Duck</i>	
<b>Foie gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits de saison</b> 	19.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	
<b>Gnocchis de Pomme de terre « maison » aux Truffes, jeunes pousses d'épinards, Noisettes torréfiées</b>	17.00 €
<i>Kartofelgnochis mit trufeln, Blattspinat und Haselnusse/Homemade Potato gnocchi truffles, young spinach leaves, roasted Hazelnut</i>	

## Les Entrées Chaudes

<b>Escargots, beurre d'ail</b> 	les six 9.00 €	les douze 16.00 €
<i>Schnecken in Knoblauchbutter / Snails in garlic butter</i>		
<b>Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent)</b> 		14.00 €
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>		
<b>Nems de gambas accompagnés de sa sweet sauce chili</b>		19.00 €
<i>Riesengarnelen in Blätterteig mit süsser Chili soße / Nems of gambas with a sweet chilli sauce</i>		

## Les Poissons

<b>Dorade Royale et Saint-Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royans</b>	26.00 €
<i>Königliche Dorade und gebraten Jakobsmuscheln mit Ravioli aus Royans / Roasted Daurade and St Jacques with Ravioli of Royans</i>	
<b>Choucroute de Poissons</b>	24.00 €
<i>Fisch auf Sauerkraut/ Fish Sauerkraut</i>	
<b>Pavé de Sandre façon « Matelote », Nouilles à l'Alsacienne</b> 	25.00 €
<i>Zander nacht Matelote "Art" mit Nudeln / Pikeperch "Metlote" way, Alsatian noodles</i>	
<b>Goujonnettes de Sole (Française) et noix de Pétoncle, champignons et poireaux, Crème de Homard</b>	29.00 €
<i>Seezunge Goujonnette mit Petoncle, champignon und Lauch/ Sole Goujonnette with Scallops meats, mushrooms and leeks, Lobster Cream</i>	

## Le Coin Végétarien

<b>Lasagnes aux Légumes du moment, émulsion potagère</b>	18.00 €
<i>Lasagne von Sommer Gemüse, Krauter Emulsion / Vegetables Lasagna</i>	
<b>Wok de Légumes façon Thai, riz parfumé</b>	18.00 €
<i>Gemüse Wok Thailändischer Art, Basmatia Reis / Vegetables Wok, Thai Style</i>	

## Les Abats

<b>Tête de veau et sa langue, aux deux sauces</b> 	19.00 €
<i>Kalbskopf und Kalbszunge / Calf's head and Calf's tongue</i>	
<b>Pied de Porc Farci (sans os)</b> 	20.00 €
<i>Gefüllter Schweinfuß ohne Knochen / stuffed pig's trotter</i>	
<b>Escalope de Ris de veau doré, sauté de Girolles à l'Echalote</b>	26.00 €
<i>Kalbsbries mit Pfifferlinge / Escalope of Sweetbread with Mushrooms</i>	
<b>Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, crème de Noilly Prat et Champignons</b>	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

<b>Choucroute Garnie « Bienvenue en Alsace ! »</b> 	17.00 €
<i>Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</i>	
<b>Entrecôte de Bœuf Herdshire « élevé à l'herbe en plein air », Maître d'Hôtel</b>	27.00 €
<i>Rinder Entrecôte mit Kräuterbutter / « Herdshire » steak beef, Maître d'Hôtel</i>	
<b>Feilleté de Caille au Foie Gras</b>	26.00 €
<i>Wachtel mit Gänseleber gefüllt / Quail in puff pastry with "Foie Gras"</i>	
<b>Pièce de Filet de Bœuf à la Plancha et Champignons, Sauce au vieux Balsamique</b>	27.00 €
<i>Rinderfilet / Beef tenderloin</i>	
<b>Millefeuille de Bœuf et Foie Gras Poêlé, sauce Bordelaise</b>	29.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratenen Entenleber / Oxmeat and Foie Gras</i>	
<b>Mignon de Veau aux Morilles</b>	29.00 €
<i>Filet mignon von Kalb mit Morcheln / Veal meat with Morels</i>	



## Les Viandes XXL pour 2 personnes

<b>Dos de Porc Français Fermier Label Rouge d'Auvergne</b>	prix pour deux personnes	40.00 €
<i>Schwein Rücken (nach Bio art) für zwei personen/ Organic Pork's back</i>		
<b>Entrecôte de Bœuf Herdshire (minimum 700gr) « élevé à l'herbe en plein air », Maître d'Hôtel (20min d'attente)</b>	prix pour deux personnes	58.00 €
<i>Rinder Entrecôte mit Kräuterbutter / « Herdshire » steak beef, Maître d'Hôtel</i>		

### Menu de la Terre à 25.00 €

Velouté de Panais  
Dés de Gambas et Espuma au lait de Coco  
  
Civet de Biche des chasses « d'Alsace » en Cocotte feuilletée,  
Chou Rouge et pâtes fraîches  
  
Le Vacherin Glacé de Chez Julien  
Poire Chocolat  
Ou  
Dessert du jour

### Menu de la Mer à 29.00 €

Tartine de Lisette façon escabèche  
Olive, Tomate séchée  
  
Dos de Merlu, Risotto aux pousses d'épinards  
Sauce Curry et Safran  
  
Fine Tartelette Chocolat-passion  
Ou  
Dessert du jour

### *Menu (servi pour toute la table)*

5 plats à 48 € par personne

7 Plats à 60 € par personne

Opéra de Foie Gras en gelée de Porto



Cassolette de Homard et Noix de Pétoncles  
Champignons et Poireaux



Dos de Skrei, Fèves de Soja  
Shitaké et Gingembre



Sorbet Citron arrosé au Crémant d'Alsace



Tournedos de Canette à l'Orange  
Céleri et cerfeuil Tubéreux



Brie de Nangis crémeux  
farci à la Truffe Mélanosporum



Finger exotique, Onctueuse mousse  
au fromage blanc/Citron Vert