



## 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 fumé par nos soins</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>	

## 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>Gnocchis de Pommes 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>		
<b>Nems de gambas accompagnés de sa sweet chili sauce</b>	19.00 €	
<i>Riesengarnelen in Blätterteig mit süsser Chili soße / Nems of gambas with a sweet chili sauce</i>		

## Les Poissons

<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>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>Pavé de Skreï rôti, Risotto de Quinoa et Betterave, Hollandaise au Raifort</b>	29.00 €
<i>Skreï filet gebraten, Quinoa risotto mit rote Bette und Meeretich Hollandaise / Skreï filet, Quinoa and beet risotto, horseradish hollandaise sauce</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 Thaï, Riz parfumé</b>	18.00 €
<i>Gemüse Wok Thailändischer Art, Basmati 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>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>	
<b>Escalope de Ris de veau dorée, sauté de Girolles à l'Echalote</b>	28.00 €
<i>Kalbsbries mit Pfifferlinge / Escalope of Sweetbread with 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> 	18.00 €
<i>Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</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>Entrecôte de Bœuf « Hershire » Maître d'Hôtel</b>	29.00 €
<i>Gebraten mit Haus gemachte spätzle / Rib Steak Maître d'hôtel butter</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>Pièce de Bœuf « Black Angus » de Galice (minimum 700 grs), Beurre Maître d'hôtel</b>	prix pour deux personnes	58.00 €
<b>(Viande très marbrée donc très goûteuse)</b>		
<i>Rindstück "Black Angus" von Galice / "Black Angus" Beef piece, Maître d'hôtel butter</i>		

### Menu de la Terre à 25.00 €

Œuf cuit « dit Parfait », Ravioles de Royan,  
Salade de Mâche



Onglet de Bœuf « Hershire » à l'Echalote, Poêlée de Pleurotes,  
Ecrasé de Pommes de Terre au Persil



La Pomme « Globe-trotteuse » confite au Sirop d'Erable,  
Nuage de Cidre et Nid croustillant à la Cannelle

Ou

Dessert du jour

### Menu de la Mer à 29.00 €

Compression de Lotte, Saumon et Piquillos,  
Rouille Sétoise et Gouttes de Poivrons



Pavé de Lieu Jaune, Marmelade de Carottes au Gingembre  
Purée de Panais, Sauce au Citron Sauvage



La Pana Cotta au Lait de Noisette twistée au Citron

 vegan  sans gluten

Ou

Dessert du jour

### Menu (servi pour toute la table)

5 plats à 48 € par personne

7 Plats à 60 € par personne

Salpicon de Queues de Gambas aux Condiments  
Thaï et Filet de Canette Teriyaki



Médaille de Ris de Veau doré aux Eclats de Noisettes,  
Céleri, Pomme verte, Sauce aux Truffes



Dos de Skreï rôti,  
Risotto de Quinoa à la Betterave,  
Hollandaise au Raifort



Sorbet Poire William arrosé au Crémant d'Alsace



Grenadins de Veau et Foie Gras poêlé,  
Pavé de Pommes de Terre au Thym et Zestes de Citron



Rosace de Tête de Moine, Moutarde de Figues,  
Pickles de Légumes



Le Millefeuille revisité  
Chocolat-Mangue-Passion et Safran