


## Les Entrées Froides

<b>Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème aigrelette</b>	18.00 €
<i>Dill marinierte Lachs / Marinated raw salmon with dill</i>	
<b>Foie Gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits de saison, Brioche de notre Fournil toastée</b> 	19.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	
<b>Salade Folle aux Copeaux de Foie gras, Magret et Saumon fumé par nos soins</b>	20.00 €
<i>Salat mit Entenleber und Lachs / Salad with Salmon, Foie Gras and Duck magret</i>	
<b>Buratine Crémeuse, Belle Tomate d'été au vieux Vinaigre Balsamique et Basilic</b>	16.00 €
<i>Cremige Buratine, schöne Sommertomate mit gealtertem Balsamico-Essig und Basilikum / Creamy Buratine, Beautiful Summer Tomato with Aged Balsamic Vinegar and Basil</i>	

## Les Entrées Chaudes

<b>Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent)</b> 	16.00 €	
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>		
<b>Escargots, Beurre d'Ail</b> 	les six 9.00 €	les douze 17.00 €
<i>Schnecken in Knoblauchbutter / Snails in garlic butter</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>	25.00 €
<i>Fisch auf Sauerkraut / Fish Sauerkraut</i>	
<b>Pavé de Sandre rôti, Echalotes d'Alsace et Pommes de Terre façon Boulangère, Sabayon au Gewurztraminer</b>	25.00 €
<i>Zander Filet gebraten, Kartoffeln, Schaloten „Boulangère“, Gewurztraminer Sabayon / Roasted Pike Perch, Alsatian shallots and Boulangère potatoes, Gewurztraminer sabayon</i>	
<b>Filet de Dorade Royale et Saint-Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royans aux Courgettes</b>	
<b>Tomates confites et Pousses d'Epinards</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 Sébaste rôti, Coulis de Tomate, Légumes et Gnocchis liés au Pesto de Basilic</b>	30.00 €
<i>Gebratenes Rotbarschpavé, Tomatencoulis, Gemüse und Gnocchi mit Basilikumpesto / Roasted Redfish Pavé, Tomato Coulis, Vegetables and Gnocchi with Basil Pesto</i>	

## Le Coin Végétarien

<b>Wok de Légumes au Curry Thaï et Lait de Coco, Riz Parfumé</b>	18.00 €
<i>Gemüse Wock in rôti Curry coco Sauce und Basmati Reis / Vegetables Wok with Thai Curry and Coconut Milk Sauce, Flavoured Rice</i>	

## Les Abats

<b>Tête de Veau et sa Langue, aux deux Sauces</b> 	21.00 €
<i>Kalbskopf und Kalbszunge / Calf's head and Calf's tongue</i>	
<b>Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, Crème de Noilly Prat et Champignons</b>	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

<b>Choucroute Garnie « Bienvenue en Alsace ! »</b> 	20.00 €
<i>Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</i>	
<b>Entrecôte de Bœuf « Herdshire » Maître d'Hôtel</b>	32.00 €
<i>Entrecôte „Herdshire“ mit Maître d'Hôtel Butter/ « Herdshire » steak beek Maître d'Hôtel, seasonal vegetables</i>	
<b>Mignon de Veau aux Morilles, Spätzles Maison au Beurre</b>	29.00 €
<i>Filet mignon von Kalb mit Morcheln, hausgemachte Butterspätzle/ Veal meat with Morels, Alsatian noodles</i>	
<b>Millefeuille de Filet de Bœuf et Foie Gras Poêlé, sauce Bordelaise, Légumes du Moment</b>	30.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratenen Entenleber, Saison Gemüse / Rib Steak and cooked Foie Gras, seasonal vegetables</i>	

## Menu Terre/ Mer à 32€

Buratine Crémeuse Belle Tomate d'été au vieux Vinaigre Balsamique et Basilic	<i>OU</i>	Queues de Grosses Crevettes (décortiquées) marinées à la Provençale Cannelloni farci aux Légumes de saison
Suprême de Poulet d'Alsace au Citron confit Olives Taggiashe, Courgettes et Orecchieti	<i>OU</i>	Dos d'Eglefin aux Girolles Petites Pommes de Terre au Persil Plat
Comment ne pas craquer ? Passion, Chocolat et Cacahuètes !	<i>OU</i>	La Cerise à la rencontre de la Pistache

## Menu (servi pour toute la table)

5 plats à 48 € par personne

7 Plats à 62 € par personne

(dernière prise de commande à 13h30)

Effeillé d'Aile de Raie  
Espuma de Burrata  
Nectar de Cœur de Bœuf

Linguini Maison aux Truffes d'été

Pavé de Sébaste rôti  
Légumes liés au Pesto de Basilic

Sorbet Cerise arrosé au Crémant d'Alsace

Noix d'Agneau Fermier Français rôti aux Herbes  
Jus aux Olives Taggiashes  
Gâteau de Pommes de Terre à la Fleur de Thym et Citron

Chèvre Frais à la Pastèque  
Herbes et Balsamique Blanc

La Pêche et la Verveine tout en fraîcheur