


Les Entrées Froides

Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème aigrelette	15.00 €
<i>Dill marinierte Lachs / Marinated raw salmon with dill</i>	
Salade Folle aux copeaux de Foie gras, Magret et Saumon fumés	18.00 €
<i>Salat mit Entenleber / Salade with Salmon, Foie Gras and Duck</i>	
Foie gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits de saison 	19.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	

Les Entrées Chaudes

Escargots, beurre d'ail 	les six 9.00 €	les douze 16.00 €
<i>Schnecken in Knoblauchbutter / Snails in garlic butter</i>		
Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent) 	14.00 €	
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>		
Nems de gambas accompagnés de sa sweet sauce chili	19.00 €	
<i>Riesengarnelen in Blätterteig mit süsser Chili soße / Nems of gambas with a sweet chilli sauce</i>		
Gnocchis de Pomme de terre « maison » aux Truffes, jeunes pousses d'épinards, Noisettes torréfiées	17.00 €	
<i>Kartofelgnochis mit trufeln, Blatspinat und Haselnusse/Homemade Potato gnocchi truffles, young spinach leaves, roasted Hazelnut</i>		

Les Poissons

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>	
Choucroute de Poissons	24.00 €
<i>Fisch auf Sauerkraut/ Fish Sauerkraut</i>	
Pavé de Sandre façon « Matelote », Nouilles à l'Alsacienne 	25.00 €
<i>Zander nacht Matelote "Art" mit Nudeln / Pikeperch "Metlote" way, Alsatian noodles</i>	
Médailon de Lotte snacké « Tipo Lardo di Colonnata » Petits Pois à la Française	29.00 €
<i>Monkfish medallion „Typo Lardo di colonnata“ green peas / Seeteufel médaillons, „lardo tipo di Colonnata“, erbsen und kopfsalat</i>	

Le Coin Végétarien

Lasagnes aux Légumes du moment, émulsion potagère	18.00 €
<i>Lasagne von Sommer Gemüse, Krauter Emulsion / Vegetables Lasagna</i>	
Wok de Légumes façon Thai, riz parfumé	18.00 €
<i>Gemüse Wok Thailändischer Art, Basmatia 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>	
Pied de Porc Farci (sans os) 	20.00 €
<i>Gefüllter Schweinfuß ohne Knochen / stuffed pig's trotter</i>	
Escalope de Ris de veau doré, sauté de Girolles à l'Echalote	26.00 €
<i>Kalbsbries mit Pfifferlinge / Escalope of Sweetbread with Mushrooms</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 ! » 	17.00 €
<i>Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</i>	
Entrecôte de Bœuf Herdshire « élevé à l'herbe en plein air », Maître d'Hôtel	27.00 €
<i>Rinder Entrecôte mit Kräuterbutter / « Herdshire » steak beef, Maître d'Hôtel</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>	
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>	



Les Viandes XXL pour 2 personnes

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

Salade d'Asperges d'Alsace
Copeaux de Jambon fumé du Val de Villé
nourri aux Glands et Châtaignes

Sot L'y Laisse fermier « Label Rouge » de Dinde snacké
Polenta et Légumes Printaniers

Le Finger croustillant à la Noisette et Chocolat Jivara
Ou
Dessert du jour

Menu de la Mer à 29.00 €

Tajine de Queues de Gambas
façon Thaï, Espuma au Lait de Coco

Dos de Cabillaud rôti
Purée Crémeuse de Pomme de Terre Citronné
et Asperges Vertes

La Tartelette à la Fraise et Rhubarbe, Crème Chiboust à l'Orange
Ou
Dessert du jour


Menu Julien (servi pour toute la table)

5 plats à 48 € par personne


7 Plats à 60 € par personne

Carpaccio de Thon, Vermicelle de Radis Daïkon
Gel de Pommes vertes au Wasabi


Escalope de Foie Gras de Canard Poêlé
Chou confit Caramélisé, Sauce Aigre-Douce au Melfort


Médaille de Lotte snacké
«Tipo Lardo di Colonnata », Petits Pois à la Française


Sorbet Framboise arrosé au Crémant d'Alsace


Noix d'Agneau de Lait fermier (France)
Rôti à la fleur de Thym, Artichaut et Asperges Vertes
Purée Crémeuse à l'Ail des Ours


Brie de Nangis crémeux
farci à la Truffe Mélanosporum


Le Vacherin Glacé de Chez Julien
Pistache-Griotte