

Les Entrées Froides

Carpaccio de Betterave & Avocats, Râpé de Féta au Sumac 	16.00 €
<i>Carpaccio aus Roter Bete, Avocado, geriebenem Feta mit Sumach / Carpaccio of Beetroot, Avocado, Grated Feta with Sumac</i>	
Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème Aigrette  	18.00 €
<i>Dill marinierte Lachs / Marinated raw salmon with dill</i>	
Pâté en Croûte Maison au Foie Gras, Pickles de Légumes   	18.00 €
<i>Hausgemachte Foie Gras Pie, Gemüsegurken/ Homemade Foie Gras Pie, Vegetable Pickles</i>	
Salade Folle aux Copeaux de Foie Gras, Magret séché aux Epices & Saumon fumé par nos soins  	21.00 €
<i>Salat mit Entenleber und Lachs / Salad with Salmon, Foie Gras and Duck magret</i>	
Foie Gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits de Saison, Brioche de notre Fournil toastée   	23.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	
Homard, Mala Sauce, Maïs, Avocat, Pomelos et Popcorn  	28.00 €
<i>Hummer, Mala-Sauce, Mais, Avocado, Pomelos und Popcorn/ Lobster, Mala sauce, sweetcorn, avocado, pomelos and popcorn</i>	

Les Entrées Chaudes

Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent)   	18.00 €
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>	
Escargots, Beurre d'Ail  	les six 9.00 € les douze 18.00 €
<i>Schnecken in Knoblauchbutter / Snails in garlic butter</i>	
Nems de Gambas accompagnés de leur Sweet Chili Sauce  	19.00 €
<i>Riesengarnelen in Blätterteig mit süsser Chili soße / Nems of gambas with a sweet chili sauce</i>	
Dampfnudel, Escargots et Cèpes  	19.00 €
<i>Dampfnudel, Schnecken und Steinpilze/ Dampfnudel, Escargots and Porcini Mushrooms</i>	

Les Poissons

Choucroute de Poissons   	26.00 €
<i>Fisch auf Sauerkraut/ Fish Sauerkraut</i>	
Filet de Dorade Royale française et Noix de Saint Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royan aux Courgettes, Tomates confites, Pousses d'Epinard & Olives    	29.00 €
<i>Königliche Dorade und gebraten Jakobsmuscheln mit Ravioli aus Royans mit Zucchini Sonn,engetrocknete Tomaten und Babyspinat / Roasted Daurade and St Jacques with Ravioli of Royan with Zucchini Sundried, Tomatoes, Baby Spinach</i>	
Queue de Lotte snackée, Tombée de Concombres, Estragon, Ail frit, Gnocchis de Pommes de Terre   	34.00 €
<i>Seared monkfish tail, sliced cucumber, tarragon, fried garlic, potato gnocchi / Gebratener Seeteufelschwanz, Gurkenstreifen, Estragon, gebratener Knoblauch, Kartoffelgnocchi</i>	

Le Plat Végétarien

Wok de Légumes au Curry Thaï & Lait de Coco, Riz parfumé	20.00 €
<i>Gemüse Wok in roter Curry coco Sauce und Basmati Reis / Vegetables Wok with Thai Curry and Coconut Milk Sauce, Flavoured Rice</i>	

Les Viandes

Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, Crème de Noilly Prat et Champignons  	29.00 €
<i>Cassolette von Nieren mit kalbsbries / Cassolette of Kidneys and roasted Sweet bread, cream of Mushrooms</i>	
Choucroute Garnie « Bienvenue en Alsace ! »   	20.00 €
<i>Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</i>	
Mignon de Veau aux Morilles, Spätzles Maison au Beurre  	32.00 €
<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	34.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratenen Entenleber, Saison Gemüse / Rib Steak and cooked Foie Gras, seasonal vegetables</i>	

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON
Menu enfant (jusqu'à 12 ans) à 15 € sur demande

Spécialités Régionales
Nos viandes sont issues de l'Union Européenne (France, Allemagne et Irlande)
Nos volailles proviennent de la Région 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

Menu Terre/Mer à 40 €

Crème de Thon, Courgettes, Tomates Cerises confites
Olives Taggiasches, Artichaut Bouquet
Croûtons dorés dans l'Esprit d'un Antipasti

Dos de Merlu

Fricassée de Lentille aux Légumes et Speck d'Alsace
Sauce Matelote au Pinot Noir et Gingembre

Comme une Tartelette aux Agrumes

Opaline et Sorbet Yuzu et Citron Vert

Menu *Julien* (servi pour toute la table)

5 plats à 56 € par personne

7 Plats à 72 € par personne

(dernière prise de commande à 13h30)

Homard, Mala Sauce, Maïs
Avocat, Pomelos et Popcorn

Dampfnudel, Escargots, Cèpe

Queue de Lotte snackée, Tombée de Concombres
Estragon et Ail frit

Pause rafraîchissante Yuzu et Citron Vert

Filet de Bœuf sous une Croûte
à la Moelle et Anchois

Tête de Moine
Blancs de Paris à la Grecque

Variation autour de la Châtaigne et de la Poire



Gluten



Crustacé



Oeuf



Poisson



Cacahuète



Soja



Lait



Noix



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfite



Mollusque



Lupins