


Les Entrées Froides

Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème Aigrette	18.00 €
<i>Dill marinierte Lachs / Marinated raw salmon with dill</i>	
Foie Gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits de Saison, Brioche de notre Fournil toastée 	21.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	
Salade Folle aux Copeaux de Foie gras, Magret et Saumon fumé par nos soins	20.00 €
<i>Salat mit Entenleber und Lachs / Salad with Salmon, Foie Gras and Duck magret</i>	
Carpaccio de Betterave, Avocat et Râpé de Féta au Sumac	17.00 €
<i>Rote-Bete-Carpaccio, Avocado und geriebener Feta mit Sumach/ Beet Carpaccio, Avocado and grated Feta with Sumac</i>	

Les Entrées Chaudes

Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent) 	16.00 €
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>	
Escargots, Beurre d'Ail 	les six 9.00 € les douze 17.00 €
<i>Schnecken in Knoblauchbutter / Snails in garlic butter</i>	
Nems de Gambas accompagnés de sa Sweet Chili Sauce	19.00 €
<i>Riesengarnelen in Blätterteig mit süsser Chili soße / Nems of gambas with a sweet chili sauce</i>	

Les Poissons

Choucroute de Poissons	25.00 €
<i>Fisch auf Sauerkraut/ Fish Sauerkraut</i>	
Pavé de Sandre rôti, Embeurrée de Chou frisé au Lard paysan, Ecrasé de Pommes de Terre	26.00 €
<i>Gebratenes Zanderpavé, gebutterter Grünkohl mit Bauernspeck, Kartoffelpüree / Roasted Pike-perch Pavé, Buttered Kale with Country Bacon, Mashed Potatoes</i>	
Filet de Dorade Royale et Noix de Saint Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royan aux Courgettes, Tomates confites, Pousses d'Epinards et Olives	27.00 €
<i>Königliche Dorade und gebraten Jakobsmuscheln mit Ravioli aus Royans mit Zucchini Sonnengetrocknete Tomaten und Babyspinat / Roasted Daurade and St Jacques with Ravioli of Royan with Zucchini Sundried, Tomatoes, Baby Spinach</i>	
Filet de Bar snacké à la plancha, Pousses d'Epinards, Tomates, Champignons Boutons, Sauce Anisée	30.00 €
<i>Wolfsbarschfilet, Babyspinat, Tomaten, Champignons, Anissauce / Grilled Sea Bass Filet, Baby Spinach, Tomatoes, Button Mushrooms, Aniseed Sauce</i>	

Le Coin Végétarien

Wok de Légumes au Curry Thaï et Lait de Coco, Riz parfumé	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

Tête de Veau et sa Langue, aux deux Sauces 	21.00 €
<i>Kalbskopf und Kalbszunge / Calf's head and Calf's tongue</i>	
Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, Crème de Noilly Prat et Champignons	27.00 €
<i>Cassolette von Nieren mit kalbsbries / Cassolette of Kidneys and roasted Sweet bread, cream of Mushrooms</i>	

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 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

Choucroute Garnie « Bienvenue en Alsace ! » 	20.00 €
<i>Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</i>	
Entrecôte de Bœuf « Herdshire » Maître d'Hôtel, Légumes du Moment	32.00 €
<i>Entrecôte „Herdshire“ mit Maître d'Hôtel Butter/ « Herdshire » steak beek Maître d'Hôtel, seasonal vegetables</i>	
Mignon de Veau aux Morilles, Spätzles Maison au Beurre	29.00 €
<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	32.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratenen Entenleber, Saison Gemüse / Rib Steak and cooked Foie Gras, seasonal vegetables</i>	

Menu Terre/ Mer à 34€

Soupe de Courge Butternut et Royale aux Champignons	<i>ou</i>	Filet de Maquereau en Escabèche Pain de Campagne frotté à l'Ail
		
Pièce de Bœuf rôti, Sauce Poivre Vert « Malabar » Polenta crémeuse	<i>ou</i>	Filet de Dorade en Crispy de Pain Beurre noisette aux Câpres et Citrons Ecrasé de Pommes de Terre aux Poireaux
		
Oreillons de Quetsches pochées aux Epices douces Nuage de Bibeleskas à la Cannelle Glace Noisette	<i>ou</i>	La Traditionnelle Crème Brulée à la Pistache

Menu Julien (servi pour toute la table)

5 plats à 52 € par personne

7 Plats à 66 € par personne

(dernière prise de commande à 13h30)

Tataki de Bœuf au Sésame, Salade de Shiitaké
et Wakamé à la Coriandre



Nage de Noix de Saint Jacques, Langoustines
et Moules Bouchot au Romarin et Citron


Filet de Bar snacké à la Plancha, Pousses d'Épinards
Tomates, Champignons Boutons, Sauce Anisée


Sorbet Citron arrosé au Crémant d'Alsace


Pavé de Biche des Chasses d'Alsace
Sauce Poivrade (Poivre de Penja), Purée de Butternut


Chaource, Salade de Trévisse
et Poire à l'Huile de Noix


Le Rocher au Chocolat au Lait « Jivara »
Cœur coulant Caramel Beurre salé
Noisettes caramélisées, Glace au Rhum