



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 	19.00 €
<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 / Salade with Salmon, Foie Gras and Duck</i>	
Les Hors d'Œuvre d'Yvette	25.00 €
<i>Vorspeise Variation « Yvette » / Variation starter " Yvette "</i>	

Les Entrées Chaudes

Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent) 	15.00 €	
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>		
Escargots, Beurre d'Ail 	les six 9.00 €	les douze 16.00 €
<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 süsßer 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 façon « Matelote », Nouilles Maison à l'Alsacienne 	25.00 €
<i>Zander nacht Matelote "Art" mit Nudeln / Pikeperch "Metlote" way, Homemade Alsatian noodles</i>	
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>	
Pavé de Bar rôti, crémeux de Panais, Espuma d'Echalote	29.00 €
<i>Filet Von Wolfsbarsch Gebraten, Pastinaken Purée und Schaloten Espuma / Roast sea bass, creamy parsnip, Shallot</i>	

Le Coin Végétarien

Raviole Maison aux Champignons et Truffes	19.00 €
<i>Champignons Raviolis mit Truffeln / homemade Ravioli with mushroom and truffle</i>	
Wok de Légumes façon Thai, Riz parfumé	18.00 €
<i>Gemüse Wok Thailändischer Art, Basmati Reis / Vegetables Wok, Thai Style</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	26.00 €
<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 ! » 	20.00 €
<i>Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</i>	
Pièce de Filet de Bœuf à la Plancha et Champignons, Sauce au vieux Balsamique	28.00 €
<i>Rinderfilet / Beef tenderloin</i>	
Entrecôte de Bœuf « Herdshire » Maître d'Hôtel	29.00 €
<i>Gebraten mit Haus gemachte spätzle / Rib Steak Maître d'hôtel butter</i>	
Mignon de Veau aux Morilles	29.00 €
<i>Filet mignon von Kalb mit Morcheln / Veal meat with Morels</i>	
Pavé de Biche d'Alsace, Sauce Romarin / Genièvre, Crémeux de Butternut, Spätzle	29.00 €
<i>Damhirschhuh vom Elsass, roramin-sauce butternut, spätzle / Alsace's Dear, rosemary sauce</i>	
Millefeuille de Bœuf et Foie Gras Poêlé, sauce Bordelaise	30.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratenen Entenleber / Oxmeat and Foie Gras</i>	

Menu de la Terre à 27.00 €

Crème de Courges « Butternut »
et Mini Ravioles au Fromage

Civet de Biche / Cerf de notre Région en Cocotte lutée
Spätzle Maison

Le Véritable « Cheese Cake US »,
Spéculoos et Confit de Mangue au Citron vert
Ou
Dessert du jour

Menu de la Mer à 31.00 €

Saumon Bömlo confit à l'Huile fumée,
Poireaux vinaigrette au Yuzu

Dos de Merlu rôti, Purée de Panais,
Sauce au Tandoori

Comme un Trois Chocolats version 2.0
Ou
Dessert du jour

Menu Julien (servi pour toute la table)


5 plats à 48 € par personne

7 Plats à 60 € par personne

(servi jusqu'à 13h30 et 20h45)

Carpaccio de Saint Jacques,
Vinaigrette aux Coques et Agrumes


Raviole aux Champignons et Truffes


Pavé de Bar rôti, Crémeux de Panais,
Espuma d'Echalotes


Sorbet Fruits de la Passion
arrosé au Crémant d'Alsace


Filet de Bœuf « Rossini »,
Sauce Bordelaise, Pommes de terre fondantes
Légumes d'Automne


Bavarois de Fourme d'Ambert
Poire et Noix sucré / salé


La Tatin de Pommes
et Nuage de Châtaignes Grillées
au Rhum Brun