


## Les Entrées Froides

<b>Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème aigrette</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>Quinoa acidulé aux Légumes de Saison (Végan)</b>	16.00 €
<i>Quinoa Salad mit Saison Gemüse (Vegan) / Quinoa and seasonal vegetables</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 façon « Matelote », Nouilles Maison à l'Alsacienne</b> 	25.00 €
<i>Zander nacht Matelote "Art" mit hausgemacht Nudeln / Pikeperch "Metlote" way, Homemade Alsatian noodles</i>	
<b>Filet de Dorade Royale et Saint-Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royans aux Courgettes</b>	
<b>Tomates confites et Pousses d'Epinars</b>	26.00 €
<i>Königliche Dorade und gebraten Jakobsmuscheln mit Ravioli aus Royans / Roasted Daurade and St Jacques with Ravioli of Royans</i>	
<b>Filet de Bar rôti, Risotto safrané aux Encornets, Pistou d'Herbes, Jus d'Oignons doux caramélisés</b>	30.00 €
<i>Filet vom Wolfsbersch, Safran Risotto mit Calamar, Kräuter Pesto und ein Karamelisirten Zwiebel Jus/ bar steaks, saffran risotto with squid, pistou of herbs, caramelized sweet onion juice</i>	

## Le Coin Végétarien

<b>Lasagne aux Champignons de Souche</b>	18.00 €
<i>Lasagne mit Pilzen/ Lasagna with stain Mushrooms</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 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

<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>	
<b>Pavé de Biche rôti au Romarin, Sauce Grand Veneur, Spätzles Maison</b>	29.00 €
<i>Hirsch rüchen Steak in Rosmarin Gebraten, Hausgemachte Spätzle/Roast Doe Steak Whith Rosemary, sauce Grand Veneur, homemade spätzles</i>	

## Menu de la Terre à 27.00 €

Jeunes Poireaux en Vinaigrette  
Garniture Polonaise  
  
Onglet de Veau aux Echalotes  
Ecrasé de Pommes de Terre  
  
La Douceur d'un Café Viennois  
Rafraîchi à l'Orange sanguine  
Ou  
Dessert du jour

## Menu de la Mer à 31.00 €

Soupe de Poissons, Croûtons, Rouille et Fromage râpé  
  
Dos d'Eglefin en Mouclade au Persil plat  
Blancs de Paris et fines Tagliatelles  
  
Le Vacherin Glacé de Chez Julien à la Myrtille  
Miel et Pignons de Pins  
Ou  
Dessert du jour

## Menu (servi pour toute la table)

5 plats à 48 € par personne

7 Plats à 62 € par personne

(servi jusqu'à 13h30 et 20h30)


Terrine de Canard au Poivre rouge « Kampot »  
Trompettes et Lardo di Colonato  
Marmelade de Pruneaux

  
Risotto safrané, Copeaux d'Espadon mariné  
dans une Gremolata au Citron

  
Filet de Dorade snacké à la Plancha  
Crèmeux de Potimarrons, Sauce Tandoori au Lait de Coco

  
Sorbet Passion arrosé au Crémant

  
Paleron de Veau et Foie Gras poêlé  
Fine Tartelette à la Duxelles et Légumes

  
Petit Bonheur de la Ferme Goetz  
Gelée de Coing

  
La Tentation gourmande à la Poire, au Chocolat  
Et à la Fève de Tonka