



## Les Entrées Froides

<b>Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème aigrette</b>	15.00 €
<i>Dill marinierte Lachs / Marinated raw salmon with dill</i>	
<b>Salade Folle aux copeaux de Foie gras, Magret et Saumon fumés</b>	18.00 €
<i>Salat mit Entenleber / Salade with Salmon, Foie Gras and Duck</i>	
<b>Foie gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits de saison</b> 	19.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	
<b>Carpaccio de Filet de Bœuf aux Herbes, sauce au thon et citron vert, Salade aux Girolles et Abricots</b>	20.00 €
<i>Rinder Carpaccio mit Thunfisch und Limone, Pfifferlinge Aprickosen Salat / Cut of Beef Carpaccio, Tuna and Lime Sauce</i>	

## Les Entrées Chaudes

<b>Escargots, beurre d'ail</b> 	les six 9.00 €	les douze 15.00 €
<i>Schnecken in Knoblauchbutter / Snails in garlic butter</i>		
<b>Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent)</b> 		14.00 €
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>		
<b>Nems de gambas accompagnés de sa sweet sauce chili</b>		19.00 €
<i>Riesengarnelen in Blätterteig mit süsser Chili soße / Nems of gambas with a sweet chilli sauce</i>		

## Les Poissons

<b>Dorade Royale et Saint-Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royans</b>	25.00 €
<i>Königliche Dorade und gebraten Jakobsmuscheln mit Ravioli aus Royans / Roasted Daurade and St Jacques with Ravioli of Royans</i>	
<b>Choucroute de Poissons</b>	24.00 €
<i>Fisch auf Sauerkraut / Fish Sauerkraut</i>	
<b>Pavé de Sandre façon « Matelote », Nouilles à l'Alsacienne</b> 	24.00 €
<i>Zander nacht Matelote "Art" mit Nudeln / Pikeperch "Metlote" way, Alsatian noodles</i>	
<b>Pavé de Turbot rôti, Cèpes et Lardons, Purée de Potimarrons et Jus brun</b>	29.00 €
<i>Steinbut mit Steinpilze und Speckwürfel, Puré von Hokaido Kürbis, Kalbs jus/Roasted Turbot, Bacon and Ceps, Potimarron Mash and brown Juice</i>	

## Le Coin Végétarien

<b>Lasagnes aux Légumes du moment, émulsion potagère</b>	18.00 €
<i>Lasagne von Sommer Gemüse, Krauter Emulsion / Vegetables Lasagna</i>	
<b>Wok de Légumes façon Thai, riz parfumé</b>	18.00 €
<i>Gemüse Wok Thailandeischer Art, Basmatia Reis / Vegetables Wok, Thai Style</i>	

## Les Abats

<b>Tête de veau et sa langue, aux deux sauces</b> 	19.00 €
<i>Kalbskopf und Kalbszunge / Calf's head and Calf's tongue</i>	
<b>Pied de Porc Farci (sans os)</b> 	20.00 €
<i>Gefüllter Schweinfuß ohne Knochen / stuffed pig's trotter</i>	
<b>Escalope de Ris de veau doré, sauté de Girolles à l'Echalote</b>	25.00 €
<i>Kalbsbries mit Pfifferlinge / Escalope of Sweetbread with Mushrooms</i>	
<b>Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, crème de Noilly Prat et Champignons</b>	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

<b>Choucroute Garnie « Bienvenue en Alsace ! »</b> 	17.00 €
<i>Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</i>	
<b>Entrecôte de Bœuf Herdshire « élevé à l'herbe en plein air », Maître d'Hôtel</b>	26.00 €
<i>Rinder Entrecôte mit Kräuterbutter / « Herdshire » steak beef, Maître d'Hôtel</i>	
<b>Feilleté de Caille au Foie Gras</b>	26.00 €
<i>Wachtel mit Gänseleber gefüllt / Quail in puff pastry with "Foie Gras"</i>	
<b>Pièce de Filet de Bœuf à la Plancha et Champignons, Sauce au vieux Balsamique</b>	27.00 €
<i>Rinderfilet / Beef tenderloin</i>	
<b>Millefeuille de Bœuf et Foie Gras Poêlé, sauce Bordelaise</b>	28.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratenen Entenleber / Oxmeat and Foie Gras</i>	
<b>Mignon de Veau aux Morilles</b>	29.00 €
<i>Filet mignon von Kalb mit Morcheln / Veal meat with Morels</i>	



## Les Viandes XXL pour 2 personnes

<b>Dos de Porc Français Fermier Label Rouge d'Auvergne</b>	prix pour deux personnes	40.00 €
<i>Schwein Rücken (nach Bio art) für zwei personen/ Organic Pork's back</i>		
<b>Entrecôte de Bœuf Herdshire (minimum 700gr) « élevé à l'herbe en plein air », Maître d'Hôtel (20min d'attente)</b>	prix pour deux personnes	56.00 €
<i>Rinder Entrecôte mit Kräuterbutter / « Herdshire » steak beef, Maître d'Hôtel</i>		

### Menu de la Terre à 25.00 €

Pressé de Volaille fermière d'Alsace au Foie Gras  
Ravigote à l'Estragon  
  
Tranches de Faux Filet « Maturé », Girolles  
Blinis de Pomme de Terre à la Marmelade de Chorizo  
  
Le Finger au Chocolat Guanaja,  
Crème légère à la poire sur une Croustillant Praliné  
Ou  
Dessert du jour

### Menu de la Mer à 29.00 €

Tartare de Saumon Sauvage  
Rosace de Concombre et Vermicelle de Radis Daikon  
  
Pavé de Bar et Persil frit  
Fregola Sarda aux petits Légumes  
  
La Profiterole dans sa version « Forêt Noire »  
Ou  
Dessert du jour


### *Menu (servi pour toute la table)*

5 plats à 47 € par personne

7 Plats à 59 € par personne

Salade de Homard et Presskopf de Veau  
Vinaigrette à la Graine de Moutarde

  
Escalope de Foie Gras poêlé, Quetsches Aigre douce  
Au Vinaigre de Framboise, Croustillant au Pavot

  
Une Noix de Saint Jacques dans sa Mousseline de Langoustine  
Crème de Crustacés

  
Sorbet Griotte arrosé au Crémant d'Alsace

  
Pièce de Filet de Bœuf maturé, Sauce Périgourdine  
Millefeuille de Pomme de Terre

  
Rosace de Tête de Moine, Mini Figue au Porto

  
Le Vacherin Glacé de Chez Julien  
Vanille-Myrtille