


Les Entrées Froides

Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème aigrelette	15.00 €
<i>Dill marinierte Lachs / Marinated raw salmon with dill</i>	
Salade Folle aux copeaux de Foie gras, Magret et Saumon fumé	18.00 €
<i>Salat mit Entenleber / Salade with Salmon, Foie Gras and Duck</i>	
Foie gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits de saison 	19.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	

Les Entrées Chaudes

Escargots, beurre d'ail 	les six 9.00 €	les douze 16.00 €
<i>Schnecken in Knoblauchbutter / Snails in garlic butter</i>		
Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent) 	14.00 €	
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>		
Nems de gambas accompagnés de sa sweet sauce chili	19.00 €	
<i>Riesengarnelen in Blätterteig mit süsser Chili soße / Nems of gambas with a sweet chilli sauce</i>		
Gnocchis de Pommes de terre « maison » aux Truffes, jeunes pousses d'épinards, Noisettes torréfiées	17.00 €	
<i>Kartofelgnochis mit trufeln, Blatspinat und Haselnusse/Homemade Potato gnocchi truffles, young spinach leaves, roasted Hazelnut</i>		

Les Poissons

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>	
Choucroute de Poissons	24.00 €
<i>Fisch auf Sauerkraut/ Fish Sauerkraut</i>	
Pavé de Sandre façon « Matelote », Nouilles à l'Alsacienne 	25.00 €
<i>Zander nacht Matelote "Art" mit Nudeln / Pikeperch "Metlote" way, Alsatian noodles</i>	
Dos de Bar au Safran d'Alsace, Bouquet d'Artichauts, Tomates, Fenouil et Gnocchis de Pommes de Terre	29.00 €
<i>Wolfsbarsch mit Elsässischen Safran, Artischofen, Tomaten, Fenchel und Kartoffel Gnocchis / Sea bass with Saffron, Artichoke, Tomatos, Fennel and Potato Gnocchi</i>	

Le Coin Végétarien

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

Les Abats

Tête de veau et sa langue, aux deux sauces 	19.00 €
<i>Kalbskopf und Kalbszunge / Calf's head and Calf's tongue</i>	
Pied de Porc Farci (sans os) 	20.00 €
<i>Gefüllter Schweinfuß ohne Knochen / stuffed pig's trotter</i>	
Escalope de Ris de veau dorée, sauté de Girolles à l'Echalote	26.00 €
<i>Kalbsbries mit Pfifferlinge / Escalope of Sweetbread with Mushrooms</i>	
Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, crème de Noilly Prat et Champignons	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

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

Les Viandes XXL pour 2 personnes

Dos de Porc Français Fermier Label Rouge d'Auvergne	prix pour deux personnes	40.00 €
<i>Schwein Rücken (nach Bio art) für zwei personen/ Organic Pork's back</i>		
Entrecôte de Bœuf Herdshire (minimum 700gr) « élevé à l'herbe en plein air », Maître d'Hôtel (20min d'attente)	prix pour deux personnes	58.00 €
<i>Rinder Entrecôte mit Kräuterbutter / « Herdshire » steak beef, Maître d'Hôtel</i>		

Menu de la Terre à 25.00 €

Burattine sur de fines tranches de Tomates, Basilic, huile d'Olive
Et Vieux vinaigre Balsamique



Suprême de Pintadeau farci aux Tomates, Olives et Basilic
Sauce aux citrons confits, Pommes de Terre grenailles



Le « Bounty » à la Noix de Coco et Chocolat comme la célèbre Barre,
Sorbet Noix de Coco
Ou
Dessert du jour

Menu de la Mer à 29.00 €

Carpaccio de Saumon Sauvage
aux Baies Roses et Aneth



Pavé de Sébaste Snacké à la plancha
Bouillon Safrané aux Légumes du moment



Le Parfait glacé au Café et « Jack Daniel's » dans l'Esprit d'un Irish Coffee
Ou
Dessert du jour

Menu (servi pour toute la table)

5 plats à 48 € par personne

7 Plats à 60 € par personne

Salade de Filet de Caille aux Girolles
Confit d'Oignons de Toulouge



Raviolis Maison aux Langoustines
Shiitaké, Gingembre et Coriandre vietnamienne



Dos de Bar au Safran d'Alsace
Artichaut Bouquet et Tomates



Sorbet Passion arrosé au Crémant d'Alsace



Paleron de Veau Fondant
et Escalope de Foie Gras poêlée
Risotto de Pommes de Terre



Chèvre frais de Solbach au Sumac, Moutarde de Figues
Pickles de Légumes



Le Vacherin Glacé de Chez Julien
Poire et Amaretto