

Les Entrées

Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème Aigrette	 	18.00 €
<i>Dill marinierte Lachs / Marinated raw salmon with dill</i>		
Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent)	  	18.00 €
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>		
Escargots, Beurre d'Ail	 	les six 9.00€ les douze 18.00 €
<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>		
Foie Gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits de Saison, Brioche de notre Fournil toastée	 	23.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>		

Les Poissons

Choucroute de Poissons	  	26.00 €
<i>Fisch auf Sauerkraut / Fish Sauerkraut</i>		
Filet de Dorade Royale française et Noix de Saint Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royan aux Courgettes, Tomates confites, Pousses d'Epinard & Olives	   	29.00 €
<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>		

Le Plat Végétarien

Wok de Légumes au Curry Thaï et Lait de Coco, Riz Parfumé	20.00 €
<i>Gemüse Wok in rôti Curry coco Sauce und Basmati Reis / Vegetables Wok with Thai Curry and Coconut Milk Sauce, Flavoured Rice</i>	

Les Viandes et Abats

Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, Crème de Noilly Prat et Champignons		29.00 €
<i>Cassolette von Nieren mit kalbsbries / Cassolette of Kidneys and roasted Sweet bread, cream of Mushrooms</i>		
Filet Mignon de Veau aux Morilles, Spätzles Maison au Beurre	 	32.00 €
<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		34.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratenen Entenleber, Saison Gemüse / Rib Steak and cooked Foie Gras, seasonal vegetables</i>		

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON

Menu enfant (Jusqu'à 12 ans) à 15 € sur demande

Spécialités Régionales 

Nos viandes sont issues de l'Union Européenne (France, Allemagne et Irlande)
Nos volailles proviennent de la Région 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

Notre Menu du Soir

Les 3 plats à 40 € par personne
Les 5 plats à 58 € par personne

Ce Menu est une création du Chef de Cuisine et sa Brigade.
Il est composé de Produits de Saison.
Celui-ci vous est proposé au format papier directement sur votre table.

Menu *Julien* (servi pour toute la table)

5 plats à 56 € par personne
7 Plats à 72 € par personne
(dernière prise de commande à 20h30)

Homard, Mala Sauce, Maïs
Avocat, Pomelos et Popcorn

Dampfnudel, Escargots, Cèpe

Queue de Lotte snackée, Tombée de Concombres
Estragon et Ail frit

Pause rafraîchissante Yuzu et Citron Vert

Filet de Bœuf sous une Croûte
à la Moelle et Anchois

Tête de Moine
Blancs de Paris à la Grecque

Variation autour de la Châtaigne et de la Poire



Gluten



Crustacé



Oeuf



Poisson



Cacahuète



Soja



Lait



Noix



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfite



Mollusque



Lupins