




Les Entrées

Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème Aigrelette	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 	21.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	
Escargots, Beurre d'Ail 	les six 9.00€ les douze 17.00 €
<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>	
Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent) 	16.00 €
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>	

Les Poissons

Choucroute de Poissons	25.00 €
<i>Fisch auf Sauerkraut / Fish Sauerkraut</i>	
Filet de Dorade Royale et Saint-Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royan aux Courgettes, Tomates confites, Pousses d'Épinards et Olives	27.00 €
<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 and Baby Spinach</i>	

Le Plat Végétarien

Wok de Légumes au Curry Thaï et Lait de Coco, Riz Parfumé	18.00 €
<i>Gemüse Wock in rôti Curry coco Sauce und Basmati Reis / Vegetables Wok with Thai Curry and Coconut Milk Sauce, Flavoured Rice</i>	

Les Viandes et Abats

Mignon de Veau aux Morilles, Spätzles Maison au Beurre	29.00 €
<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	32.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratenen Entenleber, Saison Gemüse / Rib Steak and cooked Foie Gras, seasonal vegetables</i>	
Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, Crème de Noilly Prat et Champignons	27.00 €
<i>Cassolette von Nieren mit kalbsbries / Cassolette of Kidneys and roasted Sweet bread, cream of Mushrooms</i>	

Menu enfant (Jusqu'à 12 ans) à 15 € 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

Notre Menu du Soir

Les 3 plats à 35 € par personne

Les 5 plats à 45 € par personne

Ce Menu est une création du Chef de Cuisine et sa Brigade.
Il est composé de Produits de Saison.

Menu Julien (servi pour toute la table)

5 plats à 52 € par personne

7 Plats à 66 € par personne

(dernière prise de commande à 20h30)

Tataki de Bœuf au Sésame, Salade de Shiitaké
et Wakamé à la Coriandre



Nage de Noix de Saint Jacques, Langoustines
et Moules Bouchot au Romarin et Citron


Filet de Bar snacké à la Plancha, Pousses d'Épinards,
Tomates, Champignons Boutons, Sauce Anisée


Sorbet Citron arrosé au Crémant d'Alsace


Pavé de Biche des Chasses d'Alsace
Sauce Poivrade (Poivre du Penja), Purée de Butternut


Buffet de Fromages


Le Rocher au Chocolat au Lait « Jivara »
Cœur coulant Caramel Beurre salé,
Noisettes caramélisées et Glace au Rhum