


Les Entrées

Carpaccio de Betteraves, Avocats, Râpé de Féta au Sumac	16.00 €
<i>Carpaccio aus Roter Bete, Avocado, geriebenem Feta mit Sumach / Carpaccio of Beetroot, Avocado, Grated Feta with Sumac</i>	
Salade aux Deux Saumons, marinés et fumés par nos Soins	17.00 €
<i>Salat mit marinierten und gerauchten Lachs / Salad with marinated and smoked Salmon</i>	
Pâté en Croûte Maison au Foie Gras, Céleri Rémoulade, Pickles de Légumes	18.00 €
<i>Hausgemachte Foie Gras Pie, Sellerie-Remoulade, Gemüsegurken / Homemade Foie Gras Pie, Celery remoulade, Vegetable Pickles</i>	
Foie Gras de Canard, Chutney aux Fruits de Saison, Brioche de notre Fournil toastée 	22.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	

Les Poissons

Choucroute de Poissons 	26.00 €
<i>Sauerkraut mit Fisch / Sauerkraut with Fish</i>	
Filet de Dorade Royale française et Noix de Saint Jacques rôties,	
Fricassée de Ravioles de Royan aux Courgettes, Tomates confites, Pousses d'Épinards et Olives	28.00 €
<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>	
Noix de Saint Jacques sur une Brunoise fondante de Panais,	
Sauce Anéo et Billes de Pomme de Terre aux Noisettes	33.00 €
<i>Jakobsmuscheln Pastinaken, Passionfruchtsauce und Pariser Kartoffelen mit Haselnüssen / Scallops on a melting parsnip brunoise, Aneo Sauce and Hazelnut Potato Balls</i>	

Les Viandes

Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, Crème de Noilly Prat et Champignons	27.00 €
<i>Cassolette von Kalbsnieren und Kalbsbries mit Pfifferlinge / Veal kidneys and Sweetbread with mushrooms, Alsatian noodles</i>	
Filet Mignon de Veau aux Morilles, Spätzles Maison au Beurre	30.00 €
<i>Filet Mignon von Kalb mit Morcheln, Hausgemacht Butterspätzle / Veal meat with Morels, Homemade pastos</i>	
Entrecôte de Bœuf « Herdshire » Maître d'Hôtel, Légumes du Moment	32.00 €
<i>Entrecôte von Rind mit Kräuterbutter, Saison Gemüse / « Herdshire » steak beek Maître d'Hôtel, seasonal vegetables</i>	
Millefeuille de Filet de Bœuf et Foie Gras Poêlé, Sauce Bordelaise, Légumes du Moment	34.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratene 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

Une carte des allergènes est disponible sur demande

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.

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

Nos volailles proviennent d'Alsace

 **Spécialités Régionales**

Prix taxes et service compris

Notre maison n'accepte pas les chèques

Menu à 51 €

Noix de Saint Jacques, Sauce Anéo, Panais en Texture

OU

Foie Gras de Canard Maison (Origine France)

Chutney de Pommes au Gingembre



Filet de Bœuf rôti à la Plancha, Sauce Espagnole

Croquettes de Pommes de Terre au Parmesan



Mangue fraîche

Espuma Noix de Coco

Meringue Croustillante

Menu à 40 €

Magret de Canard séché aux Epices par nos Soins

Rémoulade de Celeri aux Granny Smith

Sauce Cumberland



Dos de Cabillaud (Skreï)

Sauce Homard au Curry

Ragoût de Shiitakés et Poireaux

Purée de Patate Douce

OU

Solomillo de Cochon Ibérique mariné aux Epices

Légumes d'Hiver rôtis au four



Chou Noix de Pécan

Caramel et Fleur de Sel