

## Les Entrées

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

## Les Poissons

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

## Les Viandes

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