


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 Royans aux Courgettes, Tomates confites, Pousses d'Epinards 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>	
Nage de Noix de Saint Jacques et Moules Bouchot au Romarin et Citron, Calamarata farcie aux Légumes	33.00 €
<i>Jakobsmuscheln und Bouchot Muscheln mit Rosmarin und Zitrone, Calamarata gefüllt mit Gemüse Scallops and Mussels Bouchot with Rosemary and Lemon, Calamarata stuffed with Vegetables</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 €

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

OU

Foie Gras de Canard (Origine France)

Chutney de Pomme au Gingembre, Brioche dorée



Quasi de Veau en cuisson lente aux Champignons

Sauce Noilly Prat, Knepfles au Fromage frais



La Pêche pochée de cet Eté, Sabayon au Crémant d'Alsace

Glace à la Pistache de Sicile

Menu à 40 €

Notre Pâté en Croûte au Foie Gras

Céleri Remoulade, Pickles de Légumes



Filet de Sandre rôti à la Plancha

Choucroute aux Carottes et Gnocchis de Vitelote

Sauce Chorizo

OU

Filets de Cailles aux Champignons façon Blanquette

Orrecchiette



Le Vacherin Glacé Framboise et Yuzu

Chantilly Légère et Meringue Croustillante