

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'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>	
Queue de Lotte rôtie, Petits Pois à la Française, Jus de Veau réduit à la Moelle, Gnocchis au Parmesan	33.00 €
<i>Gebratener Seeteufel, Erbsen nach französischer Art, Kalbsjus mit Mark reduziert, Gnocchi mit Parmesan / Roast monkfish tail, French peas, veal gravy with marrow, Parmesan gnocchi</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 €

Queue de Lotte rôtie aux Aromates

Petits Pois à la Française

OU

Foie Gras de Canard Maison (Origine France)

Chutney de Pommes au Gingembre



Rumsteack d'Agneau rôti aux Herbes

Compression de Pommes de Terre

au Thym et Zestes de Citron



Variation autour de la Rhubarbe

Menu à 40 €

Salade d'Asperges d'Alsace

Vinaigrette aux Herbes

Œuf Parfait et Croûtons Dorés



Tajine de Queues de Gambas façon Thaï

Feuilles de Kefir

Riz Parfumé

OU

Magret de Canard Fermier rôti à la Plancha

Sauce Bordelaise, Pleurotes

Galettes de Pommes de Terre à l'Ail des Ours



Fraises et Kirsch, Pesto de Basilic

Glace façon « Siesskass »