


## Les Entrées Froides

<b>Carpaccio de Betterave &amp; 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>Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème Aigrette</b>	18.00 €
<i>Dill marinierte Lachs / Marinated raw salmon with dill</i>	
<b>Pâté en Croûte Maison au Foie Gras, Pickles de Légumes</b>	18.00 €
<i>Hausgemachte Foie Gras Pie, Gemüsegurken / Homemade Foie Gras Pie, Vegetable Pickles</i>	
<b>Salade Folle aux Copeaux de Foie gras, Magret &amp; Saumon fumé par nos soins</b>	20.00 €
<i>Salat mit Entenleber und Lachs / Salad with Salmon, Foie Gras and Duck magret</i>	
<b>Foie Gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits de Saison, Brioche de notre Fournil toastée </b>	22.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	

## Les Entrées Chaudes

<b>Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent) </b>	18.00 €
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>	
<b>Escargots, Beurre d'Ail </b>	les six 9.00 €      les douze 18.00 €
<i>Schnecken in Knoblauchbutter / Snails in garlic butter</i>	
<b>Nems de Gambas accompagnés de sa Sweet Chili Sauce</b>	19.00 €
<i>Riesengarnelen in Blätterteig mit süsser Chili soße / Nems of gambas with a sweet chili sauce</i>	
<b>Gnocchetti sardi cuisinés comme un Risotto aux Cèpes et Jaune d'œuf confit</b>	20.00 €
<i>Gnocchetti sardi wie ein Risotto mit Steinpilzen und confiertes Eigelb / Gnocchetti sardi cooked like a Risotto with Porcini and Egg yolk</i>	

## Les Poissons

<b>Choucroute de Poissons</b>	26.00 €
<i>Fisch auf Sauerkraut / Fish Sauerkraut</i>	
<b>Filet de Dorade Royale française et Noix de Saint Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royan aux Courgettes, Tomates confites, Pousses d'Épinard &amp; 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, Baby Spinach</i>	
<b>Nage de Noix de Saint Jacques et Moules Bouchot au Romarin et Citron, Calamarata farcie aux Légumes</b>	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>	

## Le Plat Végétarien

<b>Wok de Légumes au Curry Thaï &amp; Lait de Coco, Riz parfumé</b>	18.00 €
<i>Gemüse Wock in roter Curry coco Sauce und Basmati Reis / Vegetables Wok with Thai Curry and Coconut Milk Sauce, Flavoured Rice</i>	

## Les Viandes

<b>Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, Crème de Noilly Prat et Champignons</b>	27.00 €
<i>Cassolette von Nieren mit kalbsbries / Cassolette of Kidneys and roasted Sweet bread, cream of Mushrooms</i>	
<b>Choucroute Garnie « Bienvenue en Alsace ! » </b>	20.00 €
<i>Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</i>	
<b>Mignon de Veau aux Morilles, Spätzles Maison au Beurre</b>	30.00 €
<i>Filet Mignon von Kalb mit Morcheln, hausgemachte Butterspätzle / Veal meat with Morels, Alsatian noodles</i>	
<b>Millefeuille de Filet de Bœuf et Foie Gras Poêlé, Sauce Bordelaise, Légumes du Moment</b>	34.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratenen 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

**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

## Menu Terre/Mer à 40 €

Terrine Maison au Canard  
Foie Gras et Trompettes  
Betteraves aigre doux



Filet de Dorade Royale  
Fricassée de Ravioles de Royan aux Courgettes  
Tomates confites, Pousses d'Épinard & Olives



Le Vacherin Glacé Framboise et Yuzu  
Chantilly Légère et Meringue Croustillante

## Menu *Julien* (servi pour toute la table)

5 plats à 54 € par personne  
7 Plats à 68 € par personne  
(dernière prise de commande à 13h30)

Foie Gras de Canard, Chutney de Betteraves  
Gel de Pommes vertes



Gnocchetti sardi cuisinés comme un Risotto aux Cèpes  
et Jaune d'œuf confit



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



Sorbet Cassis arrosé au Crémant d'Alsace



Filet de Biche du Massif Vosgien rôti  
et son Salpicon aux Dés de Lardons  
Purée de Potimarron, Fricassée de Chou vert



Mont d'Or et vieux Comté de la Maison Lohro  
Marmelade de Fruits d'Automne, Noix et Noisettes



La Pêche pochée de cet Été, Sabayon  
Glace à la Pistache de Sicile