

Les Entrées Froides

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

Les Entrées Chaudes

Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent) 	18.00 €
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>	
Escargots, Beurre d'Ail 	les six 9.00 € les douze 18.00 €
<i>Schnecken in Knoblauchbutter / Snails in garlic butter</i>	
Nems de Gambas accompagnés de leur Sweet Chili Sauce	19.00 €
<i>Riesengarnelen in Blätterteig mit süsser Chili soße / Nems of gambas with a sweet chili sauce</i>	
Spaghettis Maison à la Crème Acidulée et Râpé de Poutargue	20.00 €
<i>Hausgemachte Spaghetti in einer sehn Limonen sauce und Geriebenem Botarga / Home-made Spaghetti with Acidulated Cream and Shredded Poutargue</i>	

Les Poissons

Choucroute de Poissons	26.00 €
<i>Fisch auf Sauerkraut / Fish Sauerkraut</i>	
Filet de Dorade Royale française et Noix de Saint Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royan aux Courgettes, Tomates confites, Pousses d'Epinard & 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, 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>	

Le Plat Végétarien

Wok de Légumes au Curry Thai & Lait de Coco, Riz parfumé	20.00 €
<i>Gemüse Wok in roter Curry coco Sauce und Basmati Reis / Vegetables Wok with Thai Curry and Coconut Milk Sauce, Flavoured Rice</i>	

Les Viandes

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

Grosse Morille farcie
Royale au Foie Gras
Jus de Canard réduit



Dos de Cabillaud (Skreï) en Vapeur Douce
Risotto crémeux au Butternut
Graines de Courge



Chou de Noix de Pécan
Caramel et Fleur de Sel

Menu *Julien* (servi pour toute la table)

5 plats à 54 € par personne
7 Plats à 70 € par personne
(dernière prise de commande à 13h30)

Queues de Gambas Black Tiger
Avocat, Maïs et Pomelos



Spaghettis Maison à la Crème Acidulée
et Râpé de Poutargue



Noix de Saint Jacques
sur une Brunoise Fondante de Panais
Sauce Anéo



Pause rafraîchissante « Ispahan »



Mignon de Veau aux Morilles
Gnocchis de Butternut



Brie de Nangis de la Maison Lorho
à la Truffe Melanosporum



Café, Pamplemousse, Noisette