

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>	
Fregola Sarda cuisinée comme un Risotto aux Morilles, Huile de Cerfeuil	20.00 €
<i>Fregola Sarda gekocht wie Risotto mit Morcheln, Kerbelöl/ Fregola Sarda cooked as a Morel Risotto with Chervil Oil</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>	
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>	

Le Plat Végétarien

Wok de Légumes au Curry Thaiï & 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 €

Mini Vol-au-Vent aux Escargots
à l'Ail des Ours
Pleurotes et Magret de Canard séché aux Epices



Dos de Merlu rôti
Sauce Matelote au Pinot Noir et Gingembre
Asperges Vertes et Gnocchis de Vitelotte



Variation autour de la Rhubarbe

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)

Cœur de Saumon mariné au Miso
Marmelade de Citron
Asperges Vertes en Salade



Fregola Sarda
cuisinée comme un Risotto aux Morilles
Huile de Cerfeuil



Queue de Lotte rôtie
Petits Pois à la Française
Jus de Veau réduit à la Moelle



Pause rafraîchissante Pêche Blanche et Jasmin



Carré d'Agneau rôti aux Herbes
Polenta à l'Ail des Ours
Piquillos farçis à l'Ail Noir



Kaltbach aux Truffes de la Maison Lorho



Fraise et Kirsch, Pesto de Basilic
Glace façon « Siesskass »