




Les Entrées

Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème Aigrelette	18.00 €	
<i>Dill marinierte Lachs / Marinated raw salmon with dill</i>		
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 sa Sweet Chili Sauce	19.00 €	
<i>Riesengarnelen in Blätterteig mit süßer Chili soße / Nems of gambas with a sweet chili sauce</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 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'Épinard & 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>	

Le Plat Végétarien

Wok de Légumes au Curry Thaï et Lait de Coco, Riz Parfumé	18.00 €
<i>Gemüse Wock in rôti Curry coco Sauce und Basmati Reis / Vegetables Wok with Thai Curry and Coconut Milk Sauce, Flavoured Rice</i>	

Les Viandes et Abats

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>	
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

Notre Menu du Soir

Les 3 plats à 40 € par personne

Les 5 plats à 50 € par personne

Ce Menu est une création du Chef de Cuisine et sa Brigade.

Il est composé de Produits de Saison.

Celui-ci vous est proposé au format papier directement sur votre table.

Menu (servi pour toute la table)

5 plats à 54 € par personne

7 Plats à 68 € par personne

(dernière prise de commande à 20h30)

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



Le Buffet de Fromages



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

Glace à la Pistache de Sicile