




## 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	20.00 €
<i>Gemüse Wok 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 53 € 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 *Julien* (servi pour toute la table)

5 plats à 54 € par personne

7 Plats à 70 € par personne

(dernière prise de commande à 20h30)

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 »