

♥ Menu A la Découverte de l'Alsace

Comme un presskopf de Sanglier
Confit de vin rouge au parfum de vin chaud
Wildschwein Pastete mit Rotwein Dressing
Wild boar terrine with red wine vinaigrette

...

Poitrine de pintade fermière, nem de choucroute aux lardons
Sauce à la moutarde ancienne
Perlhuhn Brust in Senf Sosse und Nem gefüllt mit Sauerkraut und Speck
Guinea fowl breast in mustard sauce with sauerkraut and speck

...

Munster fermier d'Alsace (en option)
Münsterkäse (Option) – Munster Cheese (option)

...

Clémentine intense, sa douceur café
Et ganache montée aux amandes
Kombination zwischen Clementinen und Kaffe, mit Mandeln
Mandarin and coffee with almond

€ 45,- par personne – sans fromage – Boissons en sus
€ 50- par personne – avec fromage – Boissons en sus

Menu Végétarien

Le Chef vous propose un Menu 3 plats (Entrée, plat et dessert)
Der Chef empfiehlt Ihnen ein 3 Gang Menü / The Chief proposes you a 3 courses menu

€ 40,- par personne – sans fromage – Boissons en sus
€ 45- par personne – avec fromage – Boissons en sus

Menu Petit Gastronomes

(Servi jusqu'à 10 ans - Bis 10 Jahre – up to 10 Years old)

Le Chef vous propose un menu en fonction des produits du marché
Der Chef empfiehlt Ihnen ein Menü nach Angebot des Marktes / The Chief proposes you a menu according to the products of the market
€ 18,- par enfant – Boissons en sus

Valse Gastronomique

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives d'une même table
Dieses Menü wird vorzugsweise für alle Gäste serviert / This menu is preferably served for all guests.

▣ Foie gras de canard classique de l'Echevin
Lamelles de coing confit au sirop de cannelle
Hausgemachte Enteneleber Pastete, Quitten Schnitzen in Zimt
Duck liver pâté, with quince in cinnamom

...

Velouté de courge butternut Bio, aux éclats de Truffes
et sa royale de châtaigne
Kürbis Suppe mit Kastanien fLan
Pumpkin Soup with chestnut custard

...

▣ Filet de bar, blettes et poires
Pomme Amandine, réduction d'une bordelaise
Wolfsbarsch Filet dazu Mangold und Birne
Sea bass with Swiss chards and pear

...

Interlude

...

▣ Filet de bœuf Teriaky
Poêlée de légumes à l'huile de sésame
Rinderfilet „Teriaki“ Sosse und Gemüse in Sesam Öl
Filet of beef "teriyaki" sauce and vegetables

...

Assortiment de trois fromages affinés par la Fromagerie St Nicolas **(en option)**
Drei Käse Teller (Option) – Three cheese (option)

...

▣ Cappuccino de citron vert et menthe
Confit d'ananas, gel de citron vert comme un mojito
Cappuccino von Limette und Pfefferminz mit konfitierte Ananas
Lime cappuccino with mint and pineapple

Le Menu à 5 plats € 95,- par personne – sans fromage – Boissons en Sus
Le Menu à 5 plats € 103,- par personne – avec fromage – Boissons en Sus
Le Menu à 4 plats ▣ € 80,- par personne – sans fromage – Boissons en Sus
En Menu à 4 plats € 88,- par personne – avec fromage – Boissons en Sus

Notre sommelier vous propose un **accord mets vins** comprenant
Zu diesem Menu empfehlen wir Ihnen ausgewählte Weine (4 oder 5 Gläser von 10 cl)
For this Menu we propose you a wine package (4 or 5 Glasses of 10 cl Wine)

- 5 verres (10 cl) **au prix de € 40,- par personne**
- 4 verres (10 cl) **au prix de € 32,- par personne**