

♥ Menu A la Découverte de l'Alsace

Terrine de chevreuil aux noix de pécan

Confiture d'oignon au pinot noir

*REHTERRINE MIT PECANNUSS UND, IN PINOT NOIR KONFIERTE ZWIEBEL
VENISON TERRINE WITH PECAN NUT AND ONION COMPOTE*

...

Demi-pigeonneau de la ferme Kieffer au chou et raisin

Escalope de foie gras poêlée, sauce cardamome

*HALBES TÄUBCHEN VON KIEFFERS BAUERNHOF, ROT KOHL UND GEBRATENE ENTEN LEBER IN KARDAMOM SOSSE
HALF PIGEON FROM KIEFFER'S FARM SERVED WITH A SLICE OF WARM FOIE GRAS AND CARDAMOM*

...

Munster fermier d'Alsace (en option)

MÜNSTERKÄSE (OPTION) – MUNSTER CHEESE (OPTION)

...

Fraîcheur de framboise et chocolat Valrhona

Sablé breton, sorbet framboise combawa

*AUF EIN BUTTER KECKS, HIMBEEREN UND SCHOKOLADE MIT HIMBEEREN SORBET
ON A BISCUIT, RASPBERRY AND CHOCOLATE SERVED WITH RASPBERRY COMBAWA SORBET*

€ 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 Gastronom

(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.

- ▣ Terrine de foie gras de l'Echevin aux figues bio
Chutney de coing aux épices douces

*ENTENLEBERPASTETE MIT QUITTEN CHUTNEY UND FEIGEN
DUCK LIVER PATE WITH QUINCE CHUTNEY AND FIG*

...

- Noix de St Jacques caramélisées à la viennoise truffée
Mousseline de navet Vinaigrette balsamique perlée

*KARAMELLISIERTE JAKOBSMUSCHELN MIT PÜRIERTE WEISSE RÜBEN IN BALSAMICO DRESSING
ROASTED SCALLOPS WITH MASHED TURNIPS AND BALSAMIC VINAIGRETTE*

...

- ▣ Filet de flétan aux moules de Bouchots safranées
Et aux artichauts poivrade

*HEILBUTT MIT MIESMUSCHELN IN SAFRAN UND ARTISCHOCKEN
HALIBUT WITH MUSSELS IN SAFFRON AND ARTICHOKE*

...

Interlude

...

- ▣ Quadrillé de filet de bœuf aux trompettes et échalotes confites

*RINDERFILET MIT TOTENTROMPETEN UND KONFIETE SCHALOTTEN
BEEF FILET WITH MUSHROOMS AND SHALLOTS*

...

- Assortiment de trois fromages affinés par la Fromagerie St Nicolas *(en option)*

DREI KÄSE TELLER (OPTION) – THREE CHEESE (OPTION)

...

- ▣ Mojito à l'ananas et son cappuccino
Citron vert

*MOJITO ANANAS MIT EINEM LIMETTE CAPPUCCINO
PINE APPLE MOJITO AND LIME CAPPUCCINO*

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**