

♥ Menu A la Découverte de l'Alsace

Presskopf de truite et anguille fumées
Condiment raifort citronné

*Geräucherte Forelle und Aal in Gelee mit Meerrettich Sosse
Smoked trout and eel in aspic with horseradish sauce*

...

Poitrine de pintade fermière farcie au foie gras en habit vert
Choucroute bio aux baies de genièvre

*Perlhuhn Brust gefüllt mit Entenleber dazu biologischen Sauerkraut
Guinea fowl breast stuffed with duck liver and served with sauerkraut*

...

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

...

Kougelhopf glacé au Kirsch
Et fruits rouges

*Eis Kugelkopf mit Kirch und roten Früchten
Kirsch ice cream with red fruit*

€ 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.

▣ Emietté de tourteau et homard,
Compression d'avocat et vinaigrette à l'orange
*Gehackte Hummer und Krabben mit Avocado und Orangendressing
Mashed lobster and crab with avocado and orange vinaigrette*

...

Comme un vol au vent de ris de veau et morilles
Quelques asperges en pointe verte
*Kalbsbries und Morcheln auf Blätterteig dazu grüne Spargel spitze
Sweet breans and morels on a pie served with green asparagus tops*

...

▣ Daurade royale, tomates confites et olive de Taggiate
Raviole d'herbes à l'ail noir, réduction de pinot noir
*Goldbrasse Filet mit konfierte Tomaten und Oliven, Kräuter Ravioli und Pinot Noir Sosse
Seabream with tomato, olive and herbs ravioli in pinot noir sauce*

...

Interlude

...

▣ Carré d'agneau fermier du Quercy
Pâté chaud aux courgettes et aubergines, sauce au curry
*Lammkarre vom Quercy, Zucchini und Auberginen Küchlein in Curry Sosse
Loin of lamb with eggplant and zucchini on a pie with cary sauce*

...

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

...

▣ Soupe de fraises et menthe
Au tapioca mentholé, sorbet fraises
*Erdbeeren in Pfefferminz mit Erdbeeren Sorbet
Strawberries with mint, and sorbet*

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**