

## ♥ Menu A la Découverte de l'Alsace

Comme un Fleischnaka aux escargots  
Jus de persil légèrement aillé

*Cannelloni mit Schnecken Saft Petersilie leicht Knoblauch*  
*Cannelloni with snails Juice parsley slightly garlic*

...

Ombre chevalier d'Orbey en darne épaisse  
Poêlé d'épinard aux écrevisses  
Jus concentré des carcasses façon Homardine

*Seesaibling im Dickdarm, gebratener Spinat mit einer Homardine Sosse*  
*Arctic char in thick darn, fried spinach with a Homardine Sauce*

...

Munster fermier d'Alsace (en option)

*Münsterkäse (Option) – Munster Cheese (option)*

...

Douceur de pomme Grany Smith et noix  
Chutney acidulé et sorbet pomme verte

*Grany smith Apfel Scheiben mit Nüsse und Apfel Sorbet*  
*Granny Smith apple slices with walnut, chutney and apple 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.*

☐ Foie gras de canard classique de l'Echevin  
Chutney de fruits BIO

*Hausgemachte Entenleber Pastete, Bio Fruit Chutney  
Duck liver pâté, with Organic fruit chutney*

...

Noix de Saint Jacques caramélisées  
Fondue de poireaux truffée

*Jakobsmuscheln karamellisierter, geschmolzener Lauch-Trüffel  
Scallops caramelized melted leeks truffle*

...

☐ Filet de carrelet aux crevettes grises et encornets  
Spaguettinis à l'encre de seiche

*Schollenfilet mit grauen Garnelen und Spaguettinis von Tintenfisch  
Fillet of plaice with grey shrimps and Spaguettinis squid with cuttlefish ink*

...

Interlude

...

☐ Quasi de veau en papillote de jambon Ibérique Albufera  
Parfumé à la cardamome et gnocchis de pommes de terre

*Quasi vom Kalb in einer Papille vom iberischen Schinken Albufera aromatisiert mit Kardamom und Kartoffelgnocchi  
Almost veal in a papillote of Iberian ham Albufera flavored with cardamom and potato gnocchi*

...

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 Ananas Konfit  
Lime cappuccino with mint, pineapple and like a mojito*

**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**