

## ♥ Menu A la Découverte de l'Alsace

Preskopf de lapereau et foie gras  
À la fine gelée de Muscat

*Kaninchen und Entenleber in Gelee mit Muscat parfümiert  
Rabbit and duck liver in gelée perfumed with Muscat*

...

Ombre chevalier de la pisciculture Guidat  
Blanquette de légumes verts parfumée à la Marjolaine

*Saibling von Mr Guidat's Fischzucht, Gemüse Frikassee mit Majoran parfümiert  
Char Filet vom Mr Guida's Farm with vegetables perfumed with marjoram*

...

Munster fermier d'Alsace (en option)

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

...

Cerises pochées au thé noir et zeste d'agrumes,  
Pana cotta à l'orange, sorbet cerise

*Im schwartz Tee pochierte Kirschen, Panna cotta Orange und Kirschen Sorbet  
Sherry ice cream with sherries and orange pana cotta*

**€ 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.*

▣ Bûchette de foie gras au pain d'épices  
Compotée de cerises épicées  
*Entenleber Pastete mit Kirschen Kompott und Lebkuchen*  
*Duck liver pate with cherries chutney and ginger bread*

...

Cannelloni de langoustines aux épinards  
Emulsion crémeuse parfumée au vin jaune  
*Cannelloni von Scampi mit Spinat und weiß Wein Schaum*  
*Cannelloni with scampi and spinach in wine sauce*

...

▣ Bar cuisiné au beurre fumé  
Nem de courgettes et tomate  
*Wolfsbarsch Filet in geräucherter Butter, Nem von Zucchini und Tomaten*  
*Sea bass costed with smoked butter, nem stuffed with tomato and courgettes*

...

Interlude

...

▣ Entrecôte de veau aux girolles  
Infusion de poivre de Timut et pommes rattes confites  
*Kalbsteak mit Pfifferlingen und „Ratte“ Kartoffeln*  
*Veal steak with mushrooms and potatoes*

...

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

...

▣ Biscuit moelleux aux amandes, ganache montée à l'ananas,  
Carpaccio d'ananas, jus à la citronnelle  
*Mandeln biscuit und Ananas Carpaccio*  
*Almond cake with pine apple carpaccio*

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**

