

## Entrées

*Vorspeisen – First Course*

- |  |                |
|--|----------------|
| ♥ Foie gras de canard classique de l'Echevin<br>Chutney aux fruits rouges et gewurztraminer<br><i>Hausgemachte Entenleber Pastete, Chutney aus roten Früchten in Gewürztraminer</i><br><i>Duck liver pâté, with red fruit chutney</i>        | 26.-<br>½ 20.- |
| Emietté de tourteau et homard, compression d'avocat<br>Et vinaigrette à l'orange<br><i>Gehackte Hummer und Krabben mit Avocado und Orangendressing</i><br><i>Mashed lobster and crab with avocado and orange vinaigrette</i>                 | 30.-           |
| ♥ Presskopf de truite et anguille fumées<br>Condiment raifort citronné<br><i>Geräucherte Forelle und Aal in Gelee mit Meerrettich Sosse</i><br><i>Smoked trout and eel in aspic with horseradish sauce</i>                                   | 22.-           |
| Comme un vol au vent de ris de veau et morilles<br>Quelques asperges en pointe verte<br><i>Kalbsbries und Morcheln auf Blätterteig dazu grüne Spargel spitze</i><br><i>Sweet breans and morels on a pie served with green asparagus tops</i> | 26.-           |

## Entrée Végétarienne

*Vegetarische Vorspeise – Vegetarian Course*

- |  |      |
|--|------|
| Bouquet d'asperges de la ferme Siebler, sabayon citronné<br><i>Spargeln aus dem Bauernhoff von Clarisse Siebler serviert mit einem Zitronen Sabayon</i><br><i>Asparagus from Clarisse Siebler's farm served with a sabayon</i> | 18.- |
|--|------|

## Poissons et Crustacés

*Fisch und Krustentiere – Fish and Shell*

- |  |      |
|--|------|
| Daurade royale, tomates confites et olive de Taggiache<br>Raviole d'herbes à l'ail noir, réduction de pinot noir<br><i>Goldbrasse Filet mit konfierte Tomaten und Oliven, Kräuter Ravioli und Pinot Noir Sosse</i><br><i>Seabream with tomato, olive and herbs ravioli in pinot noir sauce</i> | 20.- |
| Filet de lieu jaune demi sel<br>Cuisiné comme une bouillabaisse contemporaine<br><i>Pollak Fisch in Salz gegart mit einer Fisch Suppen Sosse</i><br><i>Fillet of salted pollack fish, served like a bouillabaisse</i>  | 26.- |
| Filet de turbot snacké, grecque de légumes primeurs<br>Au safran de St Hyppolite<br><i>Gebratene Steinbutt Filet mit kleinem Gemüse in Safran Sosse</i><br><i>Roasted turbot fillet with vegetables in saffron sauce</i>   | 33.- |

## Viandes et Volailles

*Fleisch und Geflügel – Meat and Poultry*

- Poitrine de pintade fermière farcie au foie gras en habit vert  
Choucroute bio aux baies de genièvre 23.-  
*Perlhuhn Brust gefüllt mit Entenleber dazu biologischen Sauerkraut*  
*Guinea fowl breast stuffed with duck liver and served with sauerkraut*
- ♥ Filet de bœuf dans une galette de blé noir aux morilles  
Sur un confit d'échalote au pinot noir 30.-  
*Rinderfilet mit Morcheln, Schalotten in Pinot Noir Sosse*  
*Beef fillet with morels, onion and pinot noir sauce*
- Onglet de veau sauce truffe et menthe  
Beignets de légumes verts 22.-  
*Kalbssteak mit frittiertem Gemüse und Pfefferminz Sosse*  
*Veal steak with vegetable fritters and mint sauce*
- Carré d'agneau fermier du Quercy  
Pâté chaud aux courgettes et aubergines, sauce au curry 28.-  
*Lammkarre vom Quercy, Zucchini und Auberginen Kuchlein in Curry*  
*Loin of lamb with eggplant and zucchini on a pie with carry sauce*

## Plat Végétarien

*Vegetarisches Gericht – Vegetarian Course*

- Tartelette de légumes bio du marché, coulis de tomate au basilic 17.-  
*Bio Gemüse Kuchlein mit Tomaten Sosse und Basilikum*  
*Organic vegetable pie with tomato and basil sauce*

## Fromages

*Käse – Cheese*

- Assortiment de cinq fromages de notre affineur Mr Quesnot  
De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar 18.-  
*Käseteller mit fünf Sorten – Assortment of five cheeses*
- ♥ Le Munster fermier d'Alsace nature et Barikass  
Accompagné de cumin et de confiture d'églantine 8.-  
*Münsterkäse – Munster Cheese*
- ♥ Spécialités du Terroir et Clin d'œil du Chef - Haus Spezialitäten - Specials from the chef

**Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas de paiement par chèque**