

## Entrées

*Vorspeisen – First Course*

- |   |                |
|---|----------------|
| ♥ Foie gras de canard classique de l'Echevin<br>Chutney de fruits BIO<br><i>Hausgemachte Entenleber Pastete, Bio Fruit Chutney</i><br><i>Duck liver pâté, with organic fruit chutney</i>                        | 26.-<br>½ 20.- |
| Noix de Saint Jacques caramélisées, une fondue de poireaux truffées<br><i>Jakobsmuscheln karamellisierter, geschmolzener Lauch-Trüffel</i><br><i>Scallops caramelized melted leeks truffle</i>                  | 25.-           |
| ♥ Comme un Fleischnaka aux escargots<br>Jus de persil légèrement aillé<br><i>Cannelloni mit Schnecken Saft Petersilie leicht Knoblauch</i><br><i>Cannelloni with snails Juice parsley slightly garlic</i>       | 20.-           |
| Queues de langoustines, sur un taboulé de quinoa<br>Condiment aux agrumes<br><i>Langustinen, auf einem Tabbouleh von Quinoa Zitrus Gewürz</i><br><i>Tails of lobster, on a tabbouleh of quinoa citrus spice</i> | 25.-           |

## Entrée Végétarienne

*Vegetarische Vorspeise – Vegetarian Course*

- |   |      |
|---|------|
| Raviole de légumes dans un consommé parfumé au combawa<br><i>Gemüse-Ravioli in einer Consommé aromatisiert mit Combawa</i><br><i>Vegetables raviolis in a consommé, with combawa perfumed</i> | 12.- |
|---|------|

## Poissons et Crustacés

*Fisch und Krustentiere – Fish and Shell*

- |   |      |
|---|------|
| ♥ Omble chevalier d'Orbey en darne épaisse<br>Poêlée d'épinards aux écrevisses<br>Jus concentré des carcasses comme une homardine<br><i>Seesaibling im Dickdarm, gebratener Spinat mit einer Homardine Sosse</i><br><i>Arctic char in thick Darne, fried spinach with a Homardine Sauce</i> | 22.- |
| Filet de carrelet aux crevettes grises et encornets<br>Spaguettinis à l'encre de seiche<br><i>Schollenfilet mit grauen Garnelen und Spaguettinis von Tintenfisch</i><br><i>Filet of plaice with grey shrimps and Spaguettinsi squid with cuttlefish ink</i>                                 | 20.- |
| Maigre snacké aux éclats de truffes<br>Pommes dauphines et fenouil confit<br><i>Shadefisch mit Trüffelspänen, 'Pommes Dauphine' kandierter Fenchel</i><br><i>Shade Fish with truffle chips, 'Pommes Dauphine' and candied fennel</i>  | 26.- |

## Viandes et Volailles

*Fleisch und Geflügel – Meat and Poultry*

- Poitrine de canette de Chaland au poivre de Timut  
 Pommes caramélisées et mousseline de navets aux fèves de tanka 22.-  
*Geflügelfleischbrust von Chaland mit Timutpfeffer, karamellierte Äpfel und Mousseline, Rübe mit Tanka-Bohnen*  
*Veil breast from Chaland with Timut pepper, caramelized apples and mousseline, turnips with tanka beans*
- ♥ Demi pigeonneau fermier  
 Crème de topinambour et artichauts  
 Sauce Salmis 26.-  
*Halbes Täubchen vom Bauernhof, Topinambur creme und Artischocken, Salmis Sauce*  
*Half farm pigeon, topinambour cream and artichoke, salmis sauce*
- Faux filet de bœuf Herdshire  
 Béarnaise au siphon  
 Tarte fine de pommes de terre et échalotes gratinées 28.-  
*Herdshire Rind Rippenauge, Béarnaise mit Siphon, dünne Kartoffelpastete mit gratinierten Schalotten*  
*Herdshire beef fillet, béarnaise with siphon, fine potato pie and shallots gratinated*
- Quasi de veau en papillote de jambon Ibérique Albufera  
 Parfumé à la cardamome et gnocchis de pommes de terre 25.-  
*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*

## Plat Végétarien

*Vegetarisches Gericht – Vegetarian Course*

- Risotto Carnaroli bio à la crème de truffe blanche 19.-  
*Bio Carnaroli-Risotto mit weißer Trüffelcreme*  
*Carnaroli risotto with white truffle cream*

## 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 ou au cumin  
 Accompagné de cumin et de confiture d'églaïntine 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**