

Entrées

Vorspeisen – Starter

- ♥ Foie gras de canard autour du citron, 26,-
 Gelée de muscat et Mauricette Petite portion 20,-
Entenleber Terrine mit Muskat Gelee und Zitrone
Duck liver pate with Muscat jelly and lemon

- Ceviche de daurade royale, framboise et rhubarbe 22,-
Marinierte Dorade, Rhabarber und Himbeere
Marinated Dorado with rhubarb and raspberries

- Découpe de langoustine, huile citron, crémeux avocat 30,-
 Condiment mexicain et glace téquila
Kaisergranat in Zitrone Öl, Avocado Schaum und Tequila
Norway lobster in lemon oil, Avocado foam and Tequila

Entrée Végétarienne

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian Course

- Collection de tomates en différentes textures, confites et stracciatella, 18,-
 Eaux de Tomates à la verveine, foccacia maison
Eine Tomaten Variation mit Hausgemachte Focaccia
Tomato in different ways served with homemade focaccia

Plat Végétarien

Vegetarisches Gericht – Vegetarian Course

- Le panier des „Chants de la Terre“ aux saveurs d'Orient 22,-
Gemüse Teller nach Orientalischen Geschmücken präpariert
Vegetable plate around Orient flavours

Poissons et Crustacés

Fisch und Krustentiere – Fish and Shell

- Dos de cabillaud islandais autour des petits pois, pomelos, 26,-
 Olives et vinaigrette à la fleur de sureau
Isländischen Kabeljau, Erbsen und Pomelos, Oliven und Holunder Vinaigrette
Icelandic cod, peas and pomelos, olive and elder flower vinaigrette

- Filet de rouget barbet, mousseline de pomme de terre, tapenade 29,-
 Gel de framboise et huile verveine
Rotbarben Barbet Filet, serviert mit Kartoffeln Püree, Himbeere Gelee und Oliven tapenade
Red mullet barbet fillet with mashed potatoes, olive tapenade and raspberries jelly

- Demi - homard, légumes de printemps, Bisque et beurre de homard 34,-
Halben Hummer, dazu junges Gemüse und Hummer Butter
Half lobster served with young vegetables and butter sauce

Modes de règlement acceptés : Espèces, Cartes bancaires et Chèques Vacances. Le règlement par chèque n'est plus possible dans notre maison

Tarifs en Euro et Service 12 % compris – Preise in Euro und Bedienung 12 % Inbegriffen – Price in Euro and Service 12 % included –

Horaires d'ouverture: de 12h à 13h30 et de 19h à 21h00 – Öffnungszeiten: von 12h bis 13h30 und von 19h bis 21h00 – Opening Hours: from 12h to 13h30 and from 19h to 21h00

Viandes et Volailles

Fleisch und Geflügel – Meat and Poultry

- ♥ La canette en deux façons, velours de céleri rave et choucroute bio 26,-
Entchen in zwei verschiedene Arten präpariert, dazu bio Sauerkraut und Sellerie
Duck prepared in two ways, served with organic sauerkraut and celery

- Carré de veau cuit lentement et rôti, jus court de veau
 Crumble d'aubergine et gel piquillos 32,-
Kalbskarre langsam gebraten, dazu Auberginen und gelierte Piquillos, und Kalbs-Jus
Veal steak with eggplants, piquillos and veal sauce

- Selle de porcelet, trilogie de maïs et jus au sirop d'érable 29,-
Ferkel Sattel mit Mais Trilogie und Ahornsirup Soße
Saddle of piglet trilogy of corn and maple syrup juice

Fromages

Käse – Cheese

- Assortiment de cinq fromages de notre affineur Mr Quesnot
 De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar 19,-
Käse Teller mit fünf Sorten – Assortiment of five cheeses

- ♥ Le Munster fermier d'Alsace nature et Barikass
 Accompagné de cumin et de confiture d'églantine 8,-
Münsterkäse – Munster Cheese

Desserts

Dessert – Desert

- Fraises marinées au thym citron, parfait glacé amande douce,
 Granité citron vert 14,-
Erdbeeren in Thymian dazu Mandeln Eis und Limette Sorbet
Strawberries in time with almond ice cream and lime sorbet

- Rhubarbe pochée à la framboise et hibiscus
 Fraîcheur de rose et son sorbet rhubarbe 14,-
Rhabarber pochiert mit Himbeere und Hibiskus, und Rhabarber Sorbett
Rhubarb poached in raspberries and hibiscus, served with sorbet

- Finger au chocolat et cacahuètes comme un opéra, glace gianduja 14,-
Schokolade und Erdnüssen Kuchen und Praline Eis
Chocolate and peanuts with praline ice cream

- Soufflé chaud aux fruits de la passion
 Sorbet marbré - vanille de Madagascar (à commander en début de repas) 15,-
Soufflé maracuja und Vanilleeis (Bitte bestellen am Beginn des Essens)
Soufflé with passion fruit and vanilla ice cream (Please order on the begin)

- ♥ Spécialités du Terroir et Clin d'œil du Chef
Haus Spezialitäten – Specials From The Chef

Modes de règlement acceptés : Espèces, Cartes bancaires et Chèques Vacances. Le règlement par chèque n'est plus possible dans notre maison

Tarifs en Euro et Service 12 % compris – Preise in Euro und Bedienung 12 % Inbegriffen – Price in Euro and Service 12 % included –

Horaires d'ouverture: de 12h à 13h30 et de 19h à 21h00 – Öffnungszeiten : von 12h bis 13h30 und von 19h bis 21h00 – Opening Hours : from 12h to 13h30 and from 19h to 21h00