



♥ *Menu Balade en Alsace*

Mise en Bouche

...

Foie gras de canard autour du citron
Gelée de muscat et mauricette

*Entenleber Pastete mit Muscat Gelee und Zitrone
Duck liver pate with Muscat jelly and lemon*

...

La canette en deux façons, velours de céleri rave et choucroute bio

*Ente in zwei verschiedene Arten präpariert, dazu Bio Sauerkraut und Sellerie
Duck prepared in two ways, served with Bio Sauerkraut and celery*

...

Mousse de Barkass bio, coulis de myrtilles *(en option)*

Bio Bargkass mit Heidelbeeren Soße (Option) – Organic bargkass cheese with blue berry sauce (Option)

...

Rhubarbe pochée à la framboise et hibiscus
Fraîcheur de rose et sorbet rhubarbe

*In Hibiskus und Himbeere pochierte Rhabarber, mit Rhabarber Sorbet und Rosen Parfum
Rhubarb poached in hibiscus and raspberries served with rhubarb sorbet*

€ 50,- par personne – sans fromage – Boissons en sus

€ 55,- 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 offers you a 3 courses menu

€ 45,- par personne – sans fromage – Boissons en sus

€ 50,- par personne – avec fromage – Boissons en sus

Menu Petit Gastronomes

(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 Market's products

€ 18,- par enfant – Boissons en sus

Toutes modifications apportées au Menu pourront entraîner un surcoût en fonction des plats choisis

*Alle Änderungen am Menü können je nach gewähltem Gericht zu zusätzlichen Kosten führen
Any changes made to the Menu may result in an additional cost depending on the dishes chosen*

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

Menu Signature

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.

Mise en Bouche

...



L'œuf ouvre la dégustation

...



Tomate confite et stracciatella, foccacia maison

*Eine Tomaten Variation mit Hausgemachte Foccacia
 Tomato in different ways served with homemade foccacia*

...



Découpe de langoustine huile citron, crémeux avocat

Condiment mexicain, glace tequilla

*Kaisergranat in Zitronen Öl, Avocado Schaum und Tequila Eis
 Norway lobster in lemon oil avocado and tequila ice*

...



Filet de rouget barbet, mousseline de pomme de terre,
 Tapenade, gel framboise et huile de verveine

*Rotbarbe Barbet Filet, serviert mit Kartoffel Püree, Himbeere Gelee und Oliven Tapenade
 Red mullet barbet fillet with mashed potatoes, olive tapenade and raspberries jelly*

...



Carré de veau cuit doucement et rôti,
 Crumble d'aubergine, gel de piquillos et jus court de veau

*Kalbskarre gebraten dazu Auberginen, piquillos, und Kalbs Jus
 Roasted veal steak with eggplants, piquillos and veal sauce*

...



Assiette de fromages affinés *(en option € 8,-)*

Ou Mousse de Barkass bio, coulis de myrtilles *(en option € 8,-)*

*Käse der Saison oder Bio Bargkass mit Heidelbeeren Soße oder Käse Teller der Saison (Option 8-€)
 Organic bargkass cheese with blue berry sauce or Cheese from the season (Option 8,-€)*

...



La gourmandise du pâtissier

...



Fraises marinées au thym citron, parfait glacé à l'amande douce,
 Granité citron vert

*In Thymian marinierte Erdbeeren, Mandeln Eis und Limette Sorbet
 Strawberries in Tim marinated, almond ice and lime sorbet*

Le Menu à 4 plats € 75,- par personne – sans fromage – Boissons en Sus

Le Menu à 6 plats € 95,- par personne – sans fromage – Boissons en Sus

Le Menu à 8 plats € 110,- par personne – avec fromage – Boissons en Sus

(Pour la formule 6 et 8 plats, merci de bien vouloir commander pour toute la table avant **13h et 20h30**)

Notre sommelier vous propose un **accord mets vins** comprenant

5 verres (10 cl) pour € 45,- / 4 verres (10 cl) pour € 36,- / 3 verres (10 cl) pour € 28,-

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