



## ♥ *Menu Balade en Alsace*

Mise en Bouche

...

Les asperges de la ferme Siebler  
Gel de fraises poivré, hollandaise au crémant d'Alsace

*Spargel von dem Bauernhoff Siebler, Erdbeeren Gelee und Crémant Sabayon  
Asparagus from Siebler's farm, strawberries jelly and Cremant sabayon*

...

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*

...

Munster fermier d'Alsace (en option)

*Münsterkäse (Option) – Munster cheese (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

...



Foie gras de canard autour du citron, gelée de muscat et Mauricette

*Entenleber Terrine mit Muskat Gelee und Zitrone  
Duck liver pate with Muscat and lemon*

...



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,  
Asperges blanches et girolles, jus court de veau

*Kalbskarre gebraten dazu Spargeln und Pfifferlinge, und Kalbs Jus  
Roasted veal steak with asparagus and mushrooms*

...



Mousse de Barkass bio, coulis de myrtilles

Petits croustons (**en option € 8,-**)

*Bio Barkass Muss mit Heidelbeeren Soße (Option 8-€) –  
Organic Barkass cheese foam with blueberries coulis (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 Thym 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 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*