



Entrées

Vorspeisen – Starter

- ♥ La terrine de foie gras de canard autour de l'ananas, 32,-
Gelée à la liqueur de coco et vin moelleux Petite portion 26,-
Entenleber Terrine mit Ananas, Kokosnuss Liquor Gelee und Brioche
Duck liver pate with pineapple, Coconut liquor jelly and brioche
- Rouleaux de truite fumée et écrevisses à la mangue 26,-
Rémoulade de céleri au raifort, rafraîchi de concombre
Geräucherte Forelle und Flusskrebse, Sellerie mit Meerrettich, Mango und Gurken
Smoked trout and crayfish, celery with horseradish mango and cucumber
- St Jacques de Dieppe à la plancha, velours de choux-fleurs à la vanille, 34,-
Chouchen et miel, émulsion de crème fraîche et cidre
Jakobsmuscheln „a la plancha“, Blumenkohl, Apfel und Sahne Schaum
Roasted scallops with cauliflower, apple and cream
- Caviar Oscietre classique français de la maison *Sturia* (30 grammes) 70,-
Crème mascarpone aux citrons verts et jaunes et blinis maison
Ostrière Kaviar (30gr) serviert mit Blinis und mit einer von Zitronen parfümierte Mascarpone
Ostrière caviar (30gr) served with blinis and lemon mascarpone
- 6 huîtres n°3 « la perle » du parc de l'Impératrice, yuzu et beurre blanc 25,-
Sechs Austern N°3 "la perle" von dem Parc Imperatrice, Yuzu und zerlaufene Butter
Six oysters N°3 "la Perle" served with yuzu and white butter sauce

Entrée Végétarienne

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian Course

- Salade de légumes croquants, espuma chèvre frais et pomme verte, 18,-
Purée de betteraves
Gemischtes krokantes Gemüse, Ziegenkäseschaum, und rote Bette Püree
Vegetable salad, goat cheese mousse and mashed red roots

Poissons et Crustacés

Fisch und Krustentiere – Fish and Shell

- ♥ Filet d'omble chevalier, raviole de céleri à l'oseille 28,-
Nuage de bière blanche
Saibling Filet dazu Sellerie und Sauerampfer gefüllte Ravioli und Bierschaum
Char fish, served with celery ravioli stuffed with Sorel and topped with bier mousse
- Grosses gambas marinées puis saisies, tortellini frais, blettes et ricotta 36,-
Écume citron et pecorino
Grillierte, marinierte Gambas, frische Tortellini gefüllt mit Ricotta und mit Zitronen, Pecorino Sabayon
Grilled, marinated gambas, fresh tortellini stuffed with ricotta and served with a lemon sabayon

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

- ♥ Filet de biche sauce Grand Veneur,
Légumes et fruits à l'écorce d'orange, spaetzle 37,-
Reh Kuh Filet, Pfeffer Soße, Gemüse und Früchte mit Orangen parfümiert und Spätzle
Venison fillet with vegetables and fruits and spaetzle

- Filet de canette de Barbarie, sauce hibiscus, châtaigne et cranberry
Croustillant de courge butternut, 32,-
Entenbrust von Barbarie, Hibiskus Soße, Kastanien, Cranberys und Butternut
Duckling breast, cranberries and chestnuts, hibiscus sauce and butternut

- ♥ La version des 50ans de la choucroute Bartholdi, Kassler,
Foie gras et truffe (20 minutes d'attente) 30,-
Das 50 Jubiläum Sauerkraut mit Entenleber und Trüffel (20mn Wartezeit)
The special sauerkraut for the 50 jubilees with duck liver pate and truffles (20 minutes waiting time)

Plat Végétarien

Vegetarische Gericht – Vegetarian main course

- Haricots blancs à la truffe blanche et beurre frais de notre terroir 32,-
Weißer Bohnen mit Weiße Trüffel Scheiben und frischer Butter
White beans with white truffle slices and fresh butter

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

- Duo de coing et marron assaisonné au pain complet 15,-
Dessert Variation mit Quitten und Marronen - Desert around the quince and marron

- La clémentine cuite entière au parfum d'épices de Noël
Crèmeux et espuma potiron, sorbet clémentine, jus d'orange chaud 15,-
Warme Clementine mit Glühwein Gewürze und Clementine Sorbet, Kürbis Krem und warmen Orangen Saft
Warm clementine with Christmas spices, clementine sorbet, and warm alsacien orange juice

- Croustillant de chocolat 74% Millot grand cru, légèrement fumé
Rafraîchi d'une glace choco/ gingembre 15,-
Schokolade 74% leicht geräuchert dazu Schokolade Eis mit Ingwer parfümiert
Chocolate 74% served with chocolate ice cream perfumed on ginger

- ♥ 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