



♥ *Menu Balade en Alsace*

Mise en Bouche

...

Rouleaux de truite fumée et écrevisses à la mangue,
Rémoulade de céleri au raifort, rafraîchi de concombre

*Geräucherte Forelle und Flusskrebse, Selleriemit Meerrettich, Mango und Gurken
Smoked trout and crayfish, celery with horseradish, mango and cucumber*

...

La choucroute Bartholdi spéciale 50 ans, kassler, foie gras et truffes

*Das 50 Jubiläum Sauerkraut mit Entenleber und Trüffel
the special sauerkraut for the 50 jubileum with duck liver and truffle*

...

Munster fermier d'Alsace **(en option)**

*Elsässer Münster Käse **(Option)** –
Alsatian munster cheese **(Option)***

...

La clémentine cuite entière au parfum d'épices de Noël
Crèmeux et espuma potiron, sorbet clémentine, et jus d'orange chaud

*Warme Clementine mit Glühwein Gewürze und Clementine Sorbet, Kürbis Krem und warmen Orangen Saft
Warm clementine with Christmas spices and clementine sorbet, and warm alsacien orange juice*

€ 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

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

€ 55,- 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'products

€ 18,- par enfant – Boissons en sus

toutes modifications apportées aux Menus 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

Mise en Bouche

...



L'Huître n°3 „La Perle“ des parcs de l'Impératrice,
yuzu et beurre blanc

*Austern N°3 "la perle" von dem Parc Imperatrice, yuzu und zerlaufene butter
Oysters N°3 "la Perle" served with yuzu and white butter sauce*

...



La terrine de foie gras autour de l'ananas,
gelée à la liqueur de noix de coco et vin moelleux

*Entenleber Terrine mit Ananas, Kokosnuss Liquor Gelee und Brioche
Duck liver pate with pine apple, coconut liquor jelly and brioche*

...



St Jacques de Dieppe à la plancha, velours de chou-fleur à la vanille,
chouchen et miel, écume crème fraîche et cidre

*Jakobsmuscheln „a la plancha“, Blumenkohl, Apfel und Sahne Schaum
Roasted scallops with cauliflower, apple and cream*

...



Filet d'omble chevalier, ravioli de céleri à l'oseille,
Nuage de bière blanche

*Saibling Filet dazu Sellerie Ravioli mit Sauerampfer gefüllt und Bierschaum
Char fish, served with celery ravioli stuffed with Sorel and topped with bier mouss*

...



Filet de canette de Barbarie sauce hibiscus,
Croustillant de courge butternut châtaigne et canneberge

*Entenbrust von Barbarie, Hibiskus Soße, Kastanien und Cranberrys und Butternut
Duckling breast, cranberries and chestnuts, hibiscus sauce and butternut*

...



Assiette de trois fromages affinés (**en option € 10,-**)

Käseteller der Saison (Option 10- €) - Three Cheese from the season (Option 10,€)

...



La gourmandise du pâtissier

...



Duo de coing et marron, assaisonné au pain complet

Dessert Variation mit Quitten und Maronen - Desert around the quince and marron

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 ou 8 plats, merci de bien vouloir commander pour toute la table avant **13h15 et 20h45**)

*Das 6 oder 8 Gang Menü wird vorzugsweise für alle Gäste am gleichen Tisch serviert, **Bestellung bis 13.15 Uhr und 20H45 Uhr**
The 6 or 8 courses menu is preferably served for all guests at the same table. **Order possible till 1.15pm and 8.45pm***

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