

Entrées

Vorspeisen – Starter

- ♥ Foie gras de canard autour de la pomme et de la poire, 26,-
 Comptée et gel pomme/poire et brioche 20,-
Entenleber Terrine mit Apfel, Birne und Brioche
Duck liver pate with apple, pear and brioche
- L'œuf parfait aux champignons du moment, 28,-
 Chiffonnade de Pata Negra
Perfektes Ei mit Pilzen und Pata Negra Schinken
Perfect egg with mushrooms and Pata Negra ham
- La truite fumée de notre terroir, 21,-
 Dans l'esprit d'une salade de pomme de terre alsacienne
Geräucherte Forelle von unserer Region mit Kartoffeln Salat
Smoked trout from our region served with potatoes salad

Entrée Végétarienne

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian Course

- Déclinaison de potimarron, figue, raisin et noisette 20,-
Eine Variation von Kürbis, Feigen, Trauben und Waldnüsse
Combination with pumpkin, grapes, figs and walnuts

Plat Végétarien

Vegetarisches Gericht – Vegetarian Course

- Les choux fleurs de couleurs s'improvisent en risotto 22,-
 Emulsion à la vanille de Papouasie
Verschiedenfarbige Blumenkohl präpariert mit Vanille aus Papouasie
Different Varieties of cauliflowers with vanilla flavoured

Poissons et Crustacés

Fisch und Krustentiere – Fish and Shell

- Dos de cabillaud en croute de saté, jus court de veau 26,-
 Texture de carotte et mangue
Kabeljau mit Saté präpariert, dazu Karotten und Mango
Cod fish on saté prepared, served with carrots and mango
- Bar de ligne en filet, caviar de la maison Sturia(7gr.) 33,-
 Moules, crevettes et sabayon au Crémant
Wolfsbarsch Filet, Kaviar von Sturias Haus (7 gr.) Muscheln und Garnelen in einem Sabayon von Cremant
Sea bass filet, caviar from Sturia (7gr) mussels and shrimps in a cremant sabayon
- ♥ Thon rouge fumé au foin, caviar d'aubergine gelée ponzu 34,-
Roten Tuna gerauchter mit Heu, dazu Auberginen Kaviar und Ponzu Gelee
Bluefin tuna served with eggplant caviar and ponzu jelly

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

- ♥ **Suprême fondant de poulet d'Alsace Label Rouge, farci de Barkass et cumin, Sauce au riesling** 26,-
Elsässer Geflügelbrust mit Barkass und Kümel gefüllt, dazu Riesling Sosse
Alsacien chicken breast stuffed with cheese and cumin, served with Riesling sauce
- Filet mignon et noix de ris de veau-cœur, risetto de cèpes Et mousseux thym citron** 37,-
Kalbsfilet und Kalbsbries, serviert mit Risetto mit Steinpilzen und Thymian abgeschmakt
Veal fillet and sweetbreads served with risetto on mushrooms flavored and time
- Selle d'agneau du Bourbonnais laquée, carottes en cocotte Et confit de coing** 28,-
Lammsattel vom Bourbonnais mit Karotten und Quitten
Lamb saddle from the Bourbonnais with carrots and quince

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'églaïntine** 8,-
Münsterkäse – Munster Cheese

Desserts

Dessert – Desert

- Intensément vanille Grand Cru Raiatea Polynésie Française** 14,-
Dessert Variation mit Vanillen Grand Cru von Raiatea
Desert around the vanilla grand cru from Raiatea
- Quand la Mirabelle rencontre la giroïlle, Et glace au miel de châtaignier** 14,-
Mirabelle kombiniert mit Pfifferlinge, und Kastanienhonig Eis
Mirabelle with chanterelles and chestnut honey ice cream
- Figues rôties façon Linzer (à commander en début de repas)** 14,-
Gebratene Feigen wie eine Linzer Torte präpariert (Bitte bestellen am Anfang des Essens)
Roasted figs like a pie (Please order on the begin)
- ♥ **Soufflé chaud au chocolat Andio Bio Rafrâichi à l'ail noir et caviar de citron (à commander en début de repas)** 15,-
Soufflé mit Schokolade und milden Knoblauch (Bitte bestellen am Beginn des Essens)
Soufflé with chocolate and mild Garlic (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