



♥ *Menu Balade en Alsace*

Mise en Bouche

...

La truite fumée de notre terroir,
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*

...

Suprême fondant de poulet d'Alsace Label Rouge,
farci de Barkass et cumin, Sauce au riesling

*Elsässer Geflügelbrust mit Barkass und Kümel gefüllt, dazu Riesling Sosse
Alsacien chicken breast stuffed with cheese and cumin, served with Riesling sauce*

...

Mousse de Tomme fermière d'Alsace, coulis de myrtilles *(en option)*

*Elsässer Tomme Käse mit Heidelbeeren Soße (Option) –
Alsatian Tomme cheese with blue berry sauce (Option)*

...

Figues rôties façon Linzer

*Gebratene Feigen wie eine Linzer Torte präpariert
Roasted figs like a pie*

€ 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

...



Le potimarron ouvre la dégustation

...



Foie gras de canard autour de la pomme et de la poire,
et brioche

*Entenleber Terrine mit Apfel, Birne und Brioche
Duck liver pate with apple, pear and brioche*

...



L'œuf parfait aux champignons du moment, chiffonnade de pata negra

*Perfektes Ei mit Pilzen und Pata Negra Schinken
Perfect egg with mushrooms and pata negra ham*

...



Bar de ligne en filet, caviar de la maison Sturia (7 gr.)
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*

...



Selle d'agneau du Bourbonnais laquée, carottes en cocotte
Et confit de coing

*Lammsattel vom Bourbonnais mit Karotten und Quitten
Lamb saddle from the Bourbonnais with carrots and quince*

...



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

Ou Mousse de Tomme fermière d'Alsace, coulis de myrtilles *(en option € 8,-)*
*Käse der Saison oder Elsässer Tomme Käse mit Heidelbeeren Soße oder Käse Teller der Saison (Option 8-€)
 Alsatian Tomme cheese with blue berry sauce or Cheese from the saison (Option 8,-€)*

...



La gourmandise du pâtissier

...



Quand la mirabelle rencontre la girolle et glace au miel du châtaignier

*Mirabelle kombiniert mit Pfifferlinge und Kastanienhonig Eis
Mirabelle with chanterelles and chestnut honey ice cream*

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**

(Pour la formule 6 plats, merci de bien vouloir commander avant 13h15 et 20h45)

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 –

Horaire 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