

Entrées

Vorspeisen – Starter

- ♥ La terrine de foie gras de canard autour de l'ananas,
Gelée à la liqueur de coco et vin moelleux 32,-
 Petite portion 26,-
Entenleber Terrine mit Ananas, Kokosnuss Liquor Gelee und Brioche
Duck liver pate with pineapple, Coconut liquor jelly and brioche
- L'œuf bio frais d'Alsace,
Cuit parfait dans l'esprit d'une tarte à l'oignon 24,-
Perfektes Bio Ei vom Elsass, gekocht mit Zwiebeln
Perfect organic egg from Alsace, cooked with onion
- St Jacques de Dieppe à la plancha, velours de choux-fleurs à la vanille,
Chouchen et miel, émulsion de crème fraîche et cidre 34,-
Jakobsmuscheln „a la plancha“, Blumenkohl, Apfel und Sahne Schaum
Roasted scallops with cauliflower, apple and cream

Entrée Végétarienne

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian Course

- Salade de légumes croquants, espuma chèvre frais et pomme verte,
Purée de betteraves 18,-
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

- ♥ Dos de skreï de Norvège confit à la nacre, vinaigrette au gingembre,
Déclinaison de patate douce, chutney d'anchois, émulsion coco 28,-
Skreï Filet aus Norvege, Ingwer Vinaigrette, Sardellen Chutney, Kokosnuss und Süßkartoffel
Skreï fish fillet, Ginger vinaigrette, anchovy chutney and sweet potatoes
- Grosses gambas marinées puis saisies, tortellini frais, blettes et ricotta
Écume citron et pecorino 36,-
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

Viandes et Volailles

Fleisch und Geflügel – Meat and Poultry

- Quasi de veau, jus court, ketchup de chou rouge fumé
Mille-feuille de pomme de terre 34,-
Kalb Steak serviert mit Kartoffeln „Millefeuille“ und rot Kohl Ketchup
Veal steak served with potatoes and red cabbage ketchup
- ♥ Le consommé de choucroute en montgolfière, Kassler,
Foie gras et truffe (20 minutes d'attente) 30,-
Das Konsommee mit Sauerkraut, Entenleber und Trüffel (20mn Wartezeit)
The special sauerkraut in consommé with duck liver pate and truffle (20 minutes waiting time)

Plat Végétarien

Vegetarische Gericht – Vegetarian main course

- La pomme de terre de notre terroir, en différentes textures,
Poireau et chocolat amer 24,-
Elsässer Kartoffeln in verschiedene Arten präpariert, dazu Lauch und bitteren Schokolade
Potatoes from Alsace in different ways, leek and bitter chocolate

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

- 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
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 lait « Orizaba », émulsion miel et glace safranée 15,-
Schokolade „Orizaba“ mit Honig und Eis mit Safran parfümiert
Chocolate „Orizaba“, honey and ice cream perfumed on safran

- ♥ 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