

## Entrées

Vorspeisen – Starter

- ♥ La terrine de foie gras de canard, déclinaison d'abricots, 32,-  
 Dampfnudle sorbet basilic 26,-  
*Entenleber Terrine mit Aprikosen, Dampfnudeln und Basilikum Sorbet*  
*Duck liver pate, apricots in different ways, Alsatian steamed raviole, basil sorbet*
- Ceviche de daurade, tomates en différentes textures, chimichurri 28,-  
*Goldbrass Ceviche, mit verschiedene Tomaten Sorten, chimichurri*  
*Seabream Ceviche, tomatoes in different textures, chimichurri*
- Maquereau, caviar d'aubergine, crème aux œufs de poissons, 26,-  
 Huile à l'aneth  
*Makrele mit Auberginenkaviar, Fischeiersoße, Dillöl*  
*Mackerel, eggplant caviar, creamy fish egg sauce and dill oil*

## Entrée Végétarienne

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian starter

- Salade de légumes, jaune d'œuf en illusion, émulsion roquette 22,-  
*Gemüsen Salad, Eigelb, Rucola Schaum*  
*Vegetable salad, egg yolk's illusion, aragula foam*

## Plat Végétarien

Vegetarische Gericht – Vegetarian main course

- Risotto Carnarolli autour de la tomate et stracciatella 28,-  
*Carnarolli Risotto, daneben Tomaten und Stracciatella*  
*Carnarolli Risotto around tomatoes and stracciatella*

## Poissons et Crustacés

Fisch und Krustentiere – Fishes and Shells

- ♥ Omble en écailles de courgettes, rösti à la sauge, 30,-  
 Fleur de courgette farcie, fumet crémé  
*Sailbling Filet in Aubergine, Salbei Rösti, gefülltes Zucchini Blüten und Fischfond mit sahn*  
*Artic char and zucchini, sage rösti, stuffed zucchini flower and creamy fish stock*
- Rouget farci aux fines herbes et son jus de roche, 35,-  
 fregola sarda cuits en risotto, artichauds barigoule  
*Rotebarbe gefülltes mit Kräuter, Fischsoße, Fregola Sarda wie ein Risotto und Artischocken*  
*Red mullet filled with fines herbs, fregola sarda made like a risotto and artichoke*
- Marbre de cabillaud en feuille de nori, poireaux rôtis, bouillon thaï 31,-  
*Kabeljau und Noriblatt, geröstet Lauch, Thai Brühe*  
*Cod prepared with nori leaves, roasted leeks and Thai broth*

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 – Meats and Poultry

- Filet de bœuf, aubergine à la parmigiana et son gnocchi aux champignons 38,-  
*Rinderfillet, Auberginen parmiggiana und Pilzen Gnocchi*  
*Beef fillet, eggplant parmigiana style and mushrooms gnocchi*
- « Nougat » de volaille, sauce choron, échalote fourrée et piperade 32,-  
*Hänschent mit Tomaten Béarnaise, gefüllte Schalotten und „Piperade“*  
*Poultry, Bearnaise sauce with tomatoes, stuffed shallots and “Piperade”*
- Carré de veau grillé, churros de parmesan, Légumes de saison et jus corsé 35,-  
*Gegrillt Kalbskarrée parmiggianochurros, brauner Kalbsaft*  
*Grilled rack of veal, pamiggiano churros, seasonal vegetables and meat gravy*

## 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 – Assortment 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 – Desserts

- Soufflé chaud au chocolat Grand Cru Millot 74%, déclinaison autour du grué de cacao et avocat (10min d'attente) 16,-  
*Schokoladenauflauf mit Kakaobohnen verschiedene und avocado (10 min Wartezeit)*  
*Chocolate soufflé, cocoa nibs and avocado assortment (10 min wartezeit)*
- Cascade de pêches blanches et jaunes à la vanille Grand cru Raiatea de Nouvelle Calédonie 15,-  
*Geld und weißen Pfirsiche mit « Grand Cru » Vanille – Yellow and white peaches with « Grand Cru » vanilla*
- ♥ Fraîcheur de cerises d'Alsace et estragon, espuma griotte/opalys 15,-  
*Frischen Elsässischer Kirchen mit Estragon, Sauerkirschen uns Weiße Schokolade Schaum*  
*Fresh assortment of Alsacian cherries and tarragon, morello cherries and white chocolate foam*
- Abricot rôti au romarin et miel, crémeux aux herbes fraîches mentholées, sorbet pur fruit (7 min d'attente) 17,-  
*Gebraten Aprikose mit Rosmarin und Honig, frische Kräuter und Minze Rahm, Sorbet (7 min warten Zeit)*  
*Apricot roasted in rosemary and honey, minty fresh herb's foam and apricot sorbet (7 min wait)*
- ♥ Spécialités du Terroir et Clin d'œil du Chef - Haus Spezialitäten – Chef's speciality and local recommandations

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 –

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