



Entrées

Vorspeisen – Starter

- ♥ La terrine de foie gras de canard, chutney fraises et rhubarbe 32,-
Pain au levain toasté Petite portion 26,-
Entenleber Terrine mit Rhabarber und Erdbeeren Chutney
Duck liver pate with strawberries and rhubarb chutney
- Croque de mousse de brochet, sauce à l'ail des ours 25,-
Hechtmuss in einer Bärenlaub Soße
Pike mousse, served bear garlic sauce
- Araignée de mer assaisonnée au gingembre,
Voile de pamplemousse, mousse avocat, herbes fraîches 30,-
Riesenkrebbe in Ingwer, Grapefruit Gelee und Avocado Muss und frischen Kräutern
Spider crab in ginger, grapefruit, avocado mousse and fresh herbs

Entrée Végétarienne

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian Course

- Fêta de brebis grillée, pointes d'asperges blanches,
Velouté de queues d'asperges au yaourt, menthe gingembre 25,-
Kalte Spargelsuppe mit Minze und Ingwer, gegrillten Schaafe Käse und Spargel Spitzen
Cold asparagus soup with mint and ginger, grilled feta cheese, and top of asparagus

Plat Végétarien

Vegetarische Gericht – Vegetarian main course

- Les asperges rôties d'Alsace, polenta et pistache 28,-
Elsässer Spargeln, dazu Polenta und Pistazien
Asparagus from Alsace served, with Polenta und pistache

Poissons et Crustacés

Fisch und Krustentiere – Fish and Shell

- Filet de daurade sébaste, mousseline de pomme de terre, tapenade,
Huile de verveine et gel fraise 30,-
Filet von der Dorade, dazu pürierte Kartoffeln, Oliven, und Erdbeeren Gelee
Sea bream filet, served with mashed potatoes, olive and strawberry jelly
- Filet de saumon à l'oseille et houmous rose 32,-
Gebratenes Lachs Filet mit Sauerampfer Soße und Humus
Roasted salmon fillet with sorrel sauce and humus

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

- Filet de canette de la Dombes, betteraves et asperges vertes
Jus à la Marjolaine 32,-
Entenfilet von der Dombes serviert mit grünem Spargel und rote Bete
Duck fillet from the Dombes served with green asparagus and red beet
- ♥ Le consommé de choucroute en montgolfière, cochon fumé,
Foie gras et truffe (20 minutes d'attente) 30,-
Das Konsommee mit Sauerkraut, Entenleber und Trüffel, Schweine Kassler und Kartoffeln (20mn Wartezeit)
The special sauerkraut in consommé with duck liver pate, truffle and smoked pork (20 minutes waiting time)
- Tournedos de bœuf, mousseline de pomme de terre fumée
Crispy d'oignons, sauce au pinot noir d'Alsace 38,-
Rinderfilet, geröstete Zwiebeln, und Kartoffeln mit Elsässer Pinot Noir Soße
Beef fillet served with crispy onions, potatoes and pinot noir sauce

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 – Assoriment 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 – Desert

- Rhubarbe cuite en croûte de sucre et fraises en naturel
Pamplemousse en différentes textures 15,-
Rhabarber, Erdbeeren und Grapfruit in verschiedene Arten präpariert - Desert around rhubarb, snowberries and grapfruit
- Petits pois à la française version sucrée 15,-
Erbesen Muss und Speck, in Zucker version – Green peas mouss ham and lettuce in sugar
- Parfait glacé au grué de cacao et gingembre, sorbet au miel
Mousse légère et fine gavotte croustillante 16,-
Schokolade und Ingwer Eisparfait mit Honig Sorbet– Chocolate and ginger ice cream, with honey sorbet
- ♥ 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