



## ♥ *Menu Balade en Alsace*

Mise en Bouche

...

Croque de mousse de brochet, sauce à l'ail des ours

*Hechtmuss in einer Bärenlaub Soße  
Pike mousse, served bear garlic sauce*

...

Consommé de choucroute en Montgolfière, kassler, foie gras et truffes

*Das Konsommee mit Sauerkraut, Entenleber und Trüffel  
The special sauerkraut in consommé with duck liver pate and truffle*

...

Munster fermier d'Alsace *(en option)*

*Elsässer Münster Käse (Option) –  
Alsatian munster cheese (Option)*

...

Rhubarbe cuite, fraises au naturel

Pamplémousse en différentes textures

*Rhabarber, Erdbeeren und Grapefruit in verschiedene Arten präpariert  
Desert around the rhubarb, strawberries and grapefruit*

**€ 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*

**€ 50,- par personne – sans fromage –** Boissons en sus

**€ 55,- 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\*products*

**€ 18,- par enfant – Boissons en sus**

*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

## Mise en Bouche

\*\*\*

  La terrine de foie gras de canard, chutney fraises et rhubarbe  
*Entenleber Terrine mit Rhabarber und Erdbeeren Chutney*  
*Duck liver pate with strawberries and rhubarb chutney*

\*\*\*

 Araignée de mer assaisonnée au gingembre, voile de pamplemousse,  
Mousse d'avocat et herbes fraîches  
*Riesenkralbe in Ingwer, Grapefruit Schaum und Avocado Muss und frischen Kräutern*  
*Spider crab in ginger, grapefruit, avocado mousse and fresh herbs*

\*\*\*

  Filet de daurade sébaste, tapenade,  
Huile de verveine, gel fraise  
*Dorade Filet, dazu Oliven, und Erdbeeren Gelee*  
*Sea bream fillet, served with olive and strawberry jelly*

\*\*\*

  Filet de canette de la Dombes, betteraves et asperges vertes  
Jus à la Marjolaine  
*Entenfilet von der Dombes serviert mit grünem Spargel und rote Bete*  
*Duck fillet from the Dombes served with green asparagus and red beet*

\*\*\*

Assiette de trois fromages affinés (**en option € 10,-**)  
*Käseteller der Saison (Option 10- €) - Three Cheese from the season (Option 10,€)*

\*\*\*

 La gourmandise du pâtissier

\*\*\*

  Parfait glacé au grué de cacao et gingembre, sorbet au miel  
*Schokolade und Ingwer Eisparfait mit Honig Sorbet*  
*Chocolate and ginger ice cream, with honey sorbet*

**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 pour toute la table avant **13h15 et 20h45**)  
*Das 6 Gang Menü wird vorzugsweise für alle Gäste am gleichen Tisch serviert, Bestellung bis 13.15 Uhr und 20H45 Uhr*  
*The 68 courses menu is preferably served for all guests at the same table. Order possible till 1.15pm and 8.45pm*

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,-**