

♥ *Menu Balade en Alsace*

Mise en Bouche

...

Raviole de choux-raves et rémoulade d'écrevisses,
Crème de choux-rave, huile de ciboulette et sorbet citronnelle
Kohlrabi Raviole Flusskrebs Rémoulade, Kohlrabi Sauce und Zitronengrass Sorbet
Open kohlrabi ravioli, crayfish remoulade, kohlrabi cream, chive oil and lemongrass sorbet

...

Finger croustillant de sandre, maïs, écrasé de céleri en croûte de sel
À la livèche et beurre blanc citronné

Knusprigen Zanderfilet, Korn, Sellerie Püree im Saltz Kruste und Buttersauce
Crispy pick-perch finger, corn, mashed celery in a salt crust, white butter sauce

OU – OR – ODER

Pintade fermière en croûte de bretzel, choucroute et
Semoule croustillante, gel de quetsches

Perlhuhn im Bretzel Kruste, Sauerkraut und , Knuspriger Grieß und Quetschen
Guinea fowl in Pretzel crust, sauerkraut and Alsatian semolina cake prune flavor

...

Munster fermier d'Alsace **(en option)**

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

...

Duo de figues et riz au lait dans une tuile croustillante à la cannelle

Figen und Milchreis mit knusprige Zimt Kruste
Figs and rice pudding in a cinnamon crust

€ 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 offers 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, autour de la châtaigne et du foin
Dampfnudeln à la châtaigne cuit vapeur
Entenleber Terrine mit Kastanien und Heu, Kastanien Dampfnudeln
Duck liver pate, chestnut and hay assortment, Alsatian steamed ravioli chestnut flavor

-  Carpaccio de veau, crème de courge musquée au pamplemousse,
Perles de Hareng « Harenga »
Kalb carpaccio, Kürbis und Grapefruit Sauce, Hering
Veal carpaccio, butternut and grapefruit cream, Herring

-   St Jacques et risotto d'Orzo, émulsion de moules au safran « du Château »
Jakobsmuscheln mit Orzo Risotto, Muscheln und Safransauce
Scallops and orzo risotto, mussels and saffron sauce

-   Filet de biche, pommes de terre confites, fruits de saison, choux de Bruxelles
Et réduction de vieux balsamique
Rehfilet, kandiert Kartoffeln, fruchten, Rosenkohl, Balsamischessigsauce
Venison (roe), candied potatoes, fruits, Brussel sprout, balsamic vinegar sauce

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

-  La gourmandise du pâtissier

-   Déclinaison de maïs façon pop-corn, gel de fruits de la passion et verveine
Verschiedene Mais wie Popcorn, Eisenkraut und Maracuja jelly -
Popcorn assortment, passion fruit and verbena jelly

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 4 et 6 plats (ce dernier uniquement pour tous les convives), merci de bien vouloir commander avant 13h15 et 20h45
Das 4 und 6 Gang Menü (diesem wird vorzugsweise für alle Gäste am gleichen Tisch serviert), Bestellung bis 13.15 Uhr und 20H45 Uhr
The 4 and 6 courses (this last menu is served for all guests at the same table) Available untill 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,-

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