

Entrées

Vorspeisen – Starter

- ♥ Rencontre de la terrine foie gras de canard,
de la mangue et du grué de cacao petite portion 28,-
35,-
Entenleberterrine, Mango und Kakaonibs
Terrine of duck Foie Gras with Mango and cocoa nibs.
- Truite de nos Rivières fumée, brocoli,
Mousse au raifort d'Alsace, Miso croquant 28,-
Geräucherte Forelle aus unseren Flüssen, Brokkoli, Meerrettich Mousse, knuspriges Miso
Smoked Trout from Alsace rivers, broccoli, horseradish chives and crunchy miso
- Fleischschnaka d'escargots
Émulsion d'agrumes, salade d'herbes fraîches 28,-
Schnecken Fleischschnaka (elsässischer Ravioli) a mit Zitrusfrüchte Emulsion, frische Kräuter Salat
Snails Fleischschnaka (Alsatian ravioli), citrus fruits foam and fresh herbs salad

Entrée Végétarienne

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian starter

- Carotte et ses épices dans tous ses états 26,-
Variation um Karotten und Gewürze
Different textures of Carrot and spices

Plat Végétarien

Vegetarische Gericht – Vegetarian main course

- Risotto à la Truffe et aux asperges 30,-
Spargel Risotto mit Trüffel
Risotto with Asparagus and Truffle

Poissons et Crustacés

Fisch und Krustentiere – Fishes and Shells

- Médailles de cabillaud, maïs, textures de choux fleur,
Shimeji et écumes épicées 34,-
Kabeljau-Medaillon, Mais, Blumenkohl Variationen, Shimeji mit Gewürzen,
Medallion of Cod fish Corn, Cauliflowers in various texture, Shimeji and Spice foam
- Filet de Maigre, sauce lait ribot servi tiède
Cèleri au Mirin et moelleux d'épinard 32,-
Adlerfisch Filet, lauwarm Ribot Milch, Sellerie mit Saft von sauren Trauben und Spinat
Meager Filet, buttermilk, mirin celery and soft spinach
- ♥ Saint-Jacques, langoustine, soja et grenailles émulsion curry 36,-
Jakobsmuscheln, Flusskrebse, Soja und Grenadine mit Curry Emulsion
Scallops, Crayfish soy sauce and potatoes with curry emulsion

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

Viandes et Volailles

Fleisch und Geflügel – Meats and Poultry

- Filet de Bœuf Rossini sauce périgourdine,
Poêlée de girolles, chanterelles, mousseline truffée 43,-
Rossini Rinderfilet, Périgourdine-Soße, Pfifferlinge und getrüffelte Musselin
Beef Rossini, Périgourdine sauce, chanterelles and mashed Potato with truffles
- Canette 'Prince des Dombes' juste saisie,
Déclinaison de betterave, Jus de sucs aux fruits des bois 36,-
Entchen „Prince des Dombes“ angebraten, Rüben und ein Waldfrüchte Sauce
Snacked Duckling, Beetroot in various texture, juice of red and black fruits
- ♥ L'agneau en deux préparations,
Pièce saisie avec un jus demi-glace
Confit d'agneau, blé d'épeautre au condiment oriental 38,-
Lamm in 2 Kochvorgänge, orientalisches Würze und gebraten in seiner Soße
Lamb in two-way, Oriental Seasoning, fried with Juice of Lamb Venison

Fromages

Käse – Cheese

- Assortiment de cinq fromages de notre affineur Mr Quesnot
De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar 20,-
Käse Teller mit fünf Sorten – Assortment of five cheeses
- ♥ Le Munster fermier d'Alsace nature et Barikass,
Confiture du moment et cumin 10,-
Münsterkäse – Munster Cheese

Desserts

Dessert – Desserts

- Duo de Chocolat noir Grand Crus et Pistache d'Iran 17,-
Duo aus dunkler Grand-Cru-Schokolade und iranische Pistazien
Grand Cru Dark Chocolate Duo and pistachio from Iran
- Omelette Norvégienne aux fruits exotiques meringue onctueuse 16,-
Omelette Norvégienne mit tropischen Früchten, cremige Meringue
Omelette Norvégienne with exotic fruits, Creamy Meringue
- ♥ Bouillon de vanille Raiatea comme une mousse de lait
Praliné vanille et caramel onctueux 17,-
Vanille Brühe, Vanille Praliné und Karamell
Vanilla broth, vanilla praline and creamy caramel
- Mojito Ananas, citron vert et menthe 16,-
Pineapple Mojito, Lime and Mint
Ananas- und Limone Mojito mit Minze
- ♥ Spécialités du terroir et clin d'œil du Chef
Haus Spezialitäten - Chef's specials and local recommendation

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