

# Menu Découverte

Trio de Mises en Bouche

...

Tartare de Bar, fleurs de concombre à la fleur de sel de Guérande

Bouillon rafraîchissant au dashi

*Wolfsbarsch-Tartar, Gurkenblüte mit Salz aus Guérande und Dashi-Brühe*

*Sea Bass, Cucumber flower, fresh dashi broth*

...

Filet de sandre, émulsion de crème aigre

Fleurs de courgette fourrée à la noix et ricotta, concentré de miso

*Zanderfilet, Zucchini Blüten mit Nüssen und Miso gefüllt, saure Sahne Emulsion*

*Zander Fish, sour cream, zucchini flower with nuts and miso*

## OU – OR – ODER

Filet de volaille Jaune farci aux champignons,

Sauce aigre et hoisin, Poêlée fraîche des sous-bois

*Gelbe Geflügel filet von Miéral mit Pilzen gefüllt, mit sauer und Hoisin Soße*

*Miéral poultry stuffed with mushrooms, sour cream with hoisin*

...

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

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

...

Abricot façon Melba revisité,

Emulsion chocolat blanc et pamplemousse

*Aprikose Melba, weiße Schokolade Emulsion und Grapefruit*

*Melba Apricot, white chocolate emulsion and grapefruit*

€ 55,- par personne – sans fromage – Boissons en sus

€ 60,- 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*

€ 55,- par personne – sans fromage – Boissons en sus

€ 60,- 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*

€ 20,- 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

Trio de Mises en Bouche

\*\*\*



Foie Gras de canard Français au Cognac XO,  
Pêche en déclinaison et son kougelhopf brioché  
*Französische Entenleber mit Cognac XO, Pfirsichdeklination mit Brioche*  
*Terrine of duck Foie Gras, Peach declination and kougelhopf*

\*\*\*



Thon en Tataki au ponzu et pastèque,  
Croustillant de riz et guacamole au wasabi  
*Roter Thunfisch in Tataki mit Ponzy, Wassermelone, Knusperreis mit Guacamole mit Wasabi*  
*Red Tuna Tataki with ponzu and watermelon, crisp rice and guacamole and wasabi*

\*\*\*



Pavé de Seriole juste saisie et en tartare, condiment estival et Aioli  
*Seriolensteak und Tartar, sommerliche Würze und Aioli*  
*Amberjack fish raw and cooked, summer condiment and Aioli*

\*\*\*



Carré de Veau sans l'os en basse température fumé,  
Mille feuilles de pommes de terre et légumes de saison  
*Kalbskarree ohne Knochen, Kartoffeln „Mille feuille“ mit Aromaten und Saisongemüse*  
*Rib Veal cooked in low temperature and smoked. „Mille feuille“ of potatoes and Seasons vegetables*

\*\*\*

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

\*\*\*



La gourmandise du pâtissier

\*\*\*



Tourbillon de fraises, noix de coco en différentes textures,  
Jus de fraises des bois aux gingembres  
*Erdbeeren Tourbillon, Kokosnussdeklination und Erdbeersaft mit Ingwer*  
*Strawberry Mousse, Coconut in different texture, Strawberry and ginger juice*

**Le Menu à 4 plats**  € 80,- par personne – sans fromage – Boissons en Sus

**Le Menu à 6 plats**  € 100,- 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 until 1.15pm and 8.45pm*

Toutes modifications apportées dans les plats des menus seront facturées en supplément.  
Chaque plat choisi est servi pour une personne, en cas de partage un supplément deuxième assiette sera demandé.

*Änderungen an den Menus werden extra berechnet.*  
*Jedes Gericht wird für eine Person serviert, im Falle einer gemeinsamen Nutzung wird ein Aufpreis verlangt.*  
Any changes made to the menu will be charged extra.

*Each dish is served for one person, in case of sharing an extra charge will be requested.*

Notre sommelier vous propose un **accord mets et vins d'alsace** comprenant  
**5 verres (10 cl) pour € 50,- / 4 verres (10 cl) pour € 40,- / 3 verres (10 cl) pour € 30,-**

*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*