Menu Découverte

Trio de Mises en Bouche

...

Moelleux de Sandre, sauce beurre blanc aux œufs et à la ciboulette

Gefüllte Kuchen mit Zander, Soße mit weißer Butter, Eier und Schnittlauch
Filled cake with zander, white butter with eggs and chive

...

Truite à l'iode d'un bouillon marin asiatique, radis daïkon soja,
Gel sudachi infusé au safran, riz vinaigré croustillant parfumé au sésame noir

Forelle mit Fisch und Kokosnuss Soße, Daïkon Rettich, Sudachi und Safran Soße, Reiß mit schwarzem Sesam
Trout with fish and coconut sauce, Daikon radish, Sudachi jelly with saffron, crusty rice with black sesame

OU – OR – ODER

Volaille fermière cuite lentement, fine mousseline de pommes de terre
à la graine de moutarde, variation de bretzel et sauce albuféra

Langsam gegartes Bauernhuhn, feines Kartoffel-Mousseline mit Senfkörnern, Brezel-Variation und Albuféra-Sauce
Slow-cooked farm poultry, fine potato mousseline with mustard seeds, pretzel variation and Albuféra sauce

...

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

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

...

Harmonie vanillée, chiffonnade végétale et palet doré de courge

Cremige Pastinaken mit Vanille und Haselnuss-Streuseln,
Creamy vanilla parsnip and hazelnut crumble

€ 60,- par personne – sans fromage – Boissons en sus
€ 65,- 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 Gastronome

(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 –
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

Menu Signature

Trio de Mises en Bouche

***

Foie Gras de canard en combinaison subtil avec le kiwi acidulé, et le marron
Brioche tiède aux éclats de marron

Entenleberpastete mit Kiwi und Marone, Brioche mit Marone Splitter
Duck liver pâté with kiwi and chestnut, brioche with cheesnut's splinter

***

Souvenir à la campagne : Jeunes Poireaux fondants
Vinaigrette à la crème d'Isigny et anguille fumée

Junger, zarter Lauch, Creme aus Isigny Vinaigrette und geräucherter Aal
Young fondant leek, Isigny Cream Vinaigrette and smoked eel.

***

Pressé de bar au Homard, choux tombés à l'ail,
Crème d'épinard au Vin Jaune, Haricot et poudré de laurier préservé de cet été

Gefüllte Kuchen Seebarsch und Hummer, Kohl mit Knoblauch gekocht, Spinat Creme mit Vin Jaune, Bohne und Lorbeer
Filled cake with see bass and lobster, garlic cabbage, spinach cream with Vin Jaune wine, bean and laurel

***

Biche rôtie au grué de cacao, rattes fondantes, champignons des bois,
Concentré de jus de cacao, cerise

Hirschkuh mit Kakao geröstet, schmelzende Kartoffeln, Pilze, Kakao Saft und Kirsche
Roasted doe with cocoa, tender potatoes, seasonal mushrooms, cocoa juice and cherries

***

Assiette de trois fromages affinés (**en option** € 10,-)

*Käseteller der Saison (**Option 10- €**) - Three Cheese from the season (**Option 10,€**)*

***

La gourmandise du pâtissier

***

L'orge perlé cuit comme un riz au lait, caramel de sarrasin,
Poires aux notes de caramel, glace à l'orge fermentée

Milchreis mit Perlgraupen, Karamell mit Buchweizen, Birnen und Malz-Eis
Pearled barley like a rice pudding, buckwheat caramel, pears and barley ice

Le Menu à 4 plats **€ 85,- par personne – sans fromage – Boissons en Sus**

Le Menu à 6 plats **€ 110,- 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***

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 **€ 55,- / 4 verres (10 cl)** pour **€ 45,- / 3 verres (10 cl)** pour **€ 35,-**

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 –
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