

Menu Découverte

Langoustines carpaccio with blackberry vinegar, cucumbers, horseradish cream, green apples, and a refreshing sorbet

Langustinen-Carpaccio mit Brombeeressig, Gurken, Meerrettichcreme, grünen Äpfeln und einem erfrischenden Sorbet

Poached skate wing in seaweed butter, melon, and condiments; grilled eggplant with miso; Colonnata lard and melon emulsion with rice vinegar.

Pochierter Rochenflügel in Algenbutter, Melone und Gewürzen; gegrillte Aubergine mit Miso; Colonnata-Schmalz und Melonenemulsion mit Reissessig

OR – ODER

Veal cutlet, grilled polenta patties, caramelized plums, sweet corn purée, Lightly smoked veal jus whipped with plum purée

Kalbsschnitzel, gegrillte Polenta-Bratlinge, karamellierte Pflaumen, Maispüree, leicht geräucherter Kalbsjus, aufgeschlagen mit Pflaumenpüree.

...

Alsatian Farmhouse Munster (plain) and Barikass, Seasonal jam and cumin

Elsaßer Bauern-Munster natur und Barikass, Saisonale Konfitüre und Kreuzkümmel

Delicate figs tartlet, buckwheat praline, cream cheese filling, and fig sorbet

Zartes Feigentörtchen, Buchweizenpraline, Frischkäsefüllung und Feigensorbet

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

€ 65,- par personne – avec fromage – Boissons en sus

Menu Végétarien

Green Zebra tomatoes, pureed, and green melon, pressed and marinated in homemade verbena and lemon thyme vinegar,

Green tomato concentrate and gazpacho with verbena

Green-Zebra-Tomaten, püriert, und grüne Melone, entsaftet und mariniert in hausgemachtem Eisenkraut- und Zitronenthymian-Essig, Grün-Tomaten-Konzentrat, Grün-Tomaten-Gazpacho mit Eisenkraut

...

Green Swiss chard gnocchi and glazed Swiss chard ribs, pine nuts,

A full-bodied vegetable jus infused with chamomile and an emulsion of fresh goat cheese

Blumenkohl im Grüne Mangoldgnocchi und glasierte Mangoldstiele, Pinienkerne, luftige salzige Meringues mit Kamille, kräftiger, mit Kamille aufgegossener Gemüsesaft und Emulsion aus frischem Ziegenkäse

...

Coconut macaron, whipped Grand Cru chocolate ganache, and coconut sorbet

Kokos-Macaron, aufgeschlagene Grand-Cru-Schokoladenganache und Kokos-Sorbet

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

€ 60,- par personne – avec fromage – 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

*** *Gers IGP foie gras compress, figs roasted to order with sherry vinegar and port, figs condiment, and walnut brioche*

Foie gras aus dem Gers (IGP), auf Bestellung gebratene Feigen mit Sherryessig und Portwein, Feigenkonfitüre und Walnuss-Brioche

Green Zebra tomatoes, pureed, and green melon, pressed and marinated in homemade verbena and lemon thyme vinegar,

Green tomato concentrate and gazpacho with verbena

Green-Zebra-Tomaten, püriert, und grüne Melone, entsaftet und mariniert in hausgemachtem Eisenkraut- und Zitronenthymian-Essig, Grün-Tomaten-Konzentrat, Grün-Tomaten-Gazpacho mit Eisenkraut

*** *Grilled monkfish tail, zucchini ribbons, and a stuffed zucchini flower with the aromas of the forest floor served with an emulsion of fish bones whipped with olive oil*

Gegrillter Seeteufelschwanz, Zucchini-Bänder und eine gefüllte Zucchini-Blüte mit den Aromen des Waldbodens, serviert mit einer Emulsion aus Fischgräten, die mit Olivenöl aufgeschlagen wurden

*** *Duck breast slow-cooked with Selim berries, celery mousseline, citrus pearls, green beans, and a duck consommé with citrus ponzu*

Langsam gegarte Entenbrust mit Selim-Beeren, Sellerie-Mousseline, Zitrusperlen, grünen Bohnen und einem Entenconsommé mit Zitrus-Ponzu

Three Cheese from the season (Option 10, €)

Platte mit drei Käsesorten der Saison (Option 10- €) –

The pre-dessert over time

Das Vordessert im Laufe der Zeit

*** *Pavlova with pineapple and corn, basil with sweet and herbaceous notes, and popcorn ice cream*

Pavlova mit Ananas und Mais, Basilikum mit süßen und kräuterartigen Noten sowie Popcorn-Eis

Le Menu Gourmand à 4 plats

€ 85,- par personne – sans fromage –

Le Menu Signature à 6 plats

€ 110,- par personne – sans fromage –

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 € 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 –

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