

Menu Découverte

Asperges vertes façon mimosa, condiments de câpres, citrons et échalotes comme une sauce vierge

*Grüner Spargel wie eine Mimosa, eine Beilage aus Kapern, Zitronen und Schalotten, wie eine "vierge"sauce
Green asparagus mimosa-style, caper condiment, lemons and shallots like a virgin sauce*

Dos de cabillaud nacré et sa mousseline de petit pois et huile de menthe fraîche

Lard salé et grillé, coques et jus de bouillabaisse clarifié

Zartes Kabeljaufilet mit Erbsenpüree und frischem Minzöl. Dazu gesalzener und gegrillter Speck, Herzmuscheln und geklärte Bouillabaisse-Sauce

Pearly cod loin with pea muslin and fresh mint oil. Salted and grilled bacon, shells and clarified bouillabaisse juice

OU – OR – ODER

Magret de canard grillé et fumé à la minute,

Cromesquis de cuisse de canard à la bourguignonne et mousseline de céleris

*Gegrillte und geräucherte Entenbrust, entenkeulenkroketten mit Burgundersauce und Selleriemousse
Grilled and smoked duck breast, cooked to order, duck leg cromesquis with a Burgundian sauce and celery mousse*

Munster fermier d'Alsace (en option)

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

Oeufs à la neige, crémeux et jus de fraises, herbes fraîches et poudre herbacée

*Schwimmende Inseln, cremige Erdbeersauce und -saft, frische Kräuter und Kräuterpulver
Floating islands, creamy strawberry sauce and juice, fresh herbs and herbaceous powder*

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

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

Menu Végétarien

Jardin de concombres et courgettes infusés et compressés, Gel de citron noir d'Iran et neige de fêta

*Garten aus eingelegten und gepressten Gurken und Zucchini, iranische schwarzes Zitronengel und Feta-Schnee
Garden of infused and compressed cucumbers and zucchini, Iranian black lemon gel and feta snow*

Le chou-fleur en "majesté" rôti au four, purée de choux fleur au café Colombie,

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

Noisettes torréfiées et sauce de légumes corsés

*Blumenkohl im Ofen gebraten, Blumenkohlpüree mit Kaffee aus Kolumbien, geröstete Haselnüsse und Gemüse Soße
Roasted cauliflower, cauliflower purée with Colombian coffee, roasted hazelnuts and vegetables sauce*

Riz au lait végétal, praliné d'amandes torréfiées, Eclats d'amandes caramélisées et glace à la fève de Tonka

*Pflanzlicher Milchreis, Praline von gerösteten Mandeln, karamellierte Mandelblättchen und Tonkabohneneis
Plant-based rice pudding, roasted almond praline, caramelized almond slivers and tonka bean ice cream*

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

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

Menu Signature

Trio de Mises en Bouche

***** Pressé de foie gras de canard et rhubarbe et son chutney de rhubarbe, thé noir et gingembre accompagné de son Dampfnudle**

*Gepresste Entenleber und Rhabarber mit Rhabarber-Chutney, schwarzem Tee und Ingwer, serviert mit Dampfnudle
Pressed duck foie gras and rhubarb with rhubarb chutney, black tea and ginger served with Dampfnudle*

**Jardin de concombres et courgettes infusés et compressés,
Gel de citron noir d'Iran et neige de fêta**

*Garten aus eingelegten und gepressten Gurken und Zucchini, iranische schwarzes Zitronengel und Feta-Schnee
Garden of infused and compressed cucumbers and zucchini, Iranian black lemon gel and feta snow*

***** Tataki de thon mariné, duo d'asperges vertes et blanches,
noisettes et Gremolata**

*Mariniertes Thunfisch-Tataki, grüne und weiße Spargelspitzen, Haselnüsse und Gremolata
Marinated tuna tataki, duo of green and white asparagus, hazelnuts and gremolata*

***** Quasi de veau poché dans un lait de thym et d'algues
Nori, radis long rôtis,
Pois gourmands et réduction du jus de cuisson en écume**

*Pochierte Kalbskeule in Thymian-Nori-Algenmilch, dazu geröstete Radieschen,
Zuckererbsen und eine Reduktion des Bratensafte zu einem Schaum.
Poached veal rump in a thyme and nori seaweed milk, roasted long radishes,
sugar snap peas and a reduction of the cooking juices into a foam*

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

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

Le pré-dessert au gré du temps

*Das Vordessert im Laufe der Zeit
The pre-dessert over time*

***** Riz au lait végétal, praliné d'amandes torréfiées,
Eclats d'amandes caramélisées et glace à la fève de Tonka**

*Pflanzlicher Milchreis, Praline von gerösteten Mandeln, karamellierte Mandelblättchen und Tonkabohneneis
Plant-based rice pudding, roasted almond praline, caramelized almond slivers and tonka bean ice cream*

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

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,-