Menu Découverte

Scallops seared in foaming butter, Jerusalem artichoke and hazelnut mousseline, with pieces of candied Jerusalem artichokes. Emulsion of scallop trimmings with Colombian coffee

In schäumender Butter angebratene Jakobsmuschel, Topinambur-Haselnuss-Mousseline, kandierte Topinambur-Stückchen. Emulsion aus Jakobsmuschel-Randstück mit kolumbianischem Kaffee

...

Seared sea bream with the skin on, creamy pumpkin purée, and lightly smoked chestnut pieces. Foamy emulsion with combawa leaf and verbena

Auf der Haut angebratene Goldbrasse, cremiges Kürbispüree, leicht geräucherte Kastanienstückchen. Schaumemulsion mit Combawa-Blättern und Eisenkraut

OR – ODER

Quick-pan-seared venison tenderloin, served with roasted parsnips in tube, purée, and chip forms; juniper berries, rose hips, and "Grand Veneur" sauce

Blitzgebratenes Rehfilet, gegrillte Pastinaken in verschiedenen Zubereitungsformen: als Röhrchen, als Püree und als Chips; Wacholderbeeren, Hagebutten und eine „Grand-Veneur"-Sauce.

...

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

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

...

Spiced Autumn Orchard: Green apple and cinnamon, dark chocolate shell, hazelnuts crumble and cinnamon espuma, served with warm apple juice

Herbstlicher Obstgarten mit würziger Note: Grüner Apfel und Zimt, Hülle aus dunkler Schokolade, haselnuss Streusel und Zimt-Espuma, serviert mit lauwarmem Apfelsaft

€ 65,- per person – without cheese – drinks on extra
€ 70,- per person – with cheese – drinks on extra

Menu Végétarien

Butternut squash candied with chestnut honey, Chioggia beet ravioli with yuzu, hazelnuts, and citrus-infused vegetable juice

Mit Kastanienhonig kandierter Butternusskürbis, Ravioli aus Chioggia-Rote Bete mit Yuzu, Haselnüssen und Gemüsesaft mit Zitrusfrüchten

...

Pan-fried porcini, sheep's foot mushrooms, and chanterelles (depending on availability), layered like a mille-feuille, served with celery cream and mushroom caramel

Gebratene Steinpilze, Schafsfußpilze und Pfifferlinge (je nach Angebot), als Mille-Feuille angerichtet, Serviert mit einer Selleriecreme und Pilzkaramell

...

A floral harmony of hibiscus, creamy white chocolate and yuzu, the freshness of cranberries and violets, hazelnut crumble, and lychee espuma

Blumige Harmonie mit Hibiskus, cremige weiße Schokolade und Yuzu, die Frische von Cranberries und Veilchen, Haselnuss-Crumble und Litschi-Espuma

€ 60,- per person – without cheese – drinks on extra
€ 65,- per person – with cheese – drinks on extra

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

*** Gers IGP duck foie gras, served with quince, toasted bread cream and chestnuts, Accompanied by a rye bread tile

Enten-Foie gras aus dem Gers (g.g.A.) mit Quitten, gerösteter Brotcreme und Kastanien, Serviert mit einer Roggenbrot-Scheibe

***

Scallops seared in foaming butter, Jerusalem artichoke and hazelnut mousseline, with pieces of candied Jerusalem artichokes. Emulsion of scallop trimmings with Colombian coffee

In schäumender Butter angebratene Jakobsmuschel, Topinambur-Haselnuss-Mousseline, kandierte Topinambur-Stückchen. Emulsion aus Jakobsmuschel-Randstück mit kolumbianischem Kaffee

***

*** Crispy langoustines in foamy butter, velvety green cabbage and yuzu purée, shredded Brussels sprouts and kale, and a white butter sauce dotted with green oil

Köstliche, in schäumender Butter gebratene Langustinen, Velouté aus Grünkohl und Yuzu, Blättrige Rosenkohl- und Grünkohlblätter, Beurre-Blanc-Sauce mit einem Hauch von grünem Öl

***

*** Slow-cooked guinea fowl breast in a crust of puffed rice and barley. Slightly smoked celery steaks and a creamy black garlic celery purée, served with a poultry juice made with amber beer

Bei niedriger Temperatur gegarte Perlhuhnbrust in einer Kruste aus Puffreis und Puffgerste. Leicht geräucherte Selleriestücke und cremige Selleriecreme mit schwarzem Knoblauch, garniert mit einer Geflügelsauce mit bernsteinfarbenem Bier

***

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

***

*** Melt-in-Your-Mouth Pear and "Grains d'Or" (caramelized sesame seeds), parsnip and hazelnut compote, and golden sesame ice cream

Melt-in-Your-Mouth Pear and "Grains d'Or" (caramelized sesame seeds), parsnip and hazelnut compote, and golden sesame ice cream

Le Menu Gourmand 4 courses * € 90,- per person – without cheese**

Le Menu Signature à 6 courses € 115,- per person – with cheese –

Pour la formule 4 et 6 plats (6 plats 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