

Entrées

Vorspeisen – Starter

- ♥ La terrine de foie gras de canard autour du citron jaune, 32,-
 Gelée Muscat d'Alsace, brioche maison 26,-
Entenleber Terrine mit Zitrone, Muskat Gelee und Brioche
Duck liver pate with lemon, Muscat wine jelly and brioche
- Boudin blanc de brochet aux écrevisses, sauce Nantua 24,-
Weißer Wurst gefüllt mit Hecht und Flusskrebse in einer Nantua Soße
Pike and crayfish mousse, served with Nantua sauce
- Araignée de mer assaisonnée au gingembre, 30,-
 Voile de pamplemousse, mousse avocat, herbes fraîches
Riesenkrebbe in Ingwer, Grapefruit Schaum und Avocado Muss und frischen Kräutern
Spider crab in ginger, grapefruit, avocado mousse and fresh herbs

Entrée Végétarienne

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian Course

- Salade de légumes croquants, siphon ricotta de bufflone et épinard, 22,-
 Purée d'asperges
Gemischtes krokantes Gemüse, Ricotta von Buffalo Schaum, Spinat und pürierte Spargeln
Vegetable salad, ricotta from buffalo mousse, spinach and mashed asparagus

Plat Végétarien

Vegetarische Gericht – Vegetarian main course

- Les premières asperges violettes, poireaux crayons, truffe noire 28,-
Die ersten Spargeln, dazu Lauch und schwarze Trüffel Scheiben
The first asparagus served, with leek and sliced truffel

Poissons et Crustacés

Fisch und Krustentiere – Fish and Shell

- Pavé de lieu jaune, tamarin, ail noir, épeautre en risotto et émulsion 28,-
Pollack Fisch, Tamarinde, schwarzer Knoblauch und Dinkelrisotto
Pollock fish fillet, tamarind, black garlic and spelt risotto
- Les betteraves de couleurs se déclinent pour les St Jacques de Dieppe 35,-
 Réduction betterave rouge et café Grand Cru
Gebratene Jakobsmuscheln dazu rotem Bette und Kaffee abgeschmakt
Roasted scallops, beet roots, served with a coffee sauce

Modes de règlement acceptés : Espèces, Cartes bancaires et Chèques Vacances. Le règlement par chèque n'est plus possible 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

Viandes et Volailles

Fleisch und Geflügel – Meat and Poultry

- Quasi de veau, jus court, ketchup de betterave fumé
Mille-feuille de pomme de terre, condiment moutarde 34,-
Kalb Steak serviert mit Kartoffeln „Millefeuille“ und rote bete Ketchup
Veal steak served with potatoes and red beet ketchup
- ♥ Le consommé de choucroute en montgolfière, cochon fumé,
Foie gras et truffe (20 minutes d'attente) 30,-
Das Konsommee mit Sauerkraut, Entenleber und Trüffel, Schweine Kassler und Kartoffeln (20mn Wartezeit)
The special sauerkraut in consommé with duck liver pate, truffle and smoked pork (20 minutes waiting time)
- Tataki d'entrecôte de bœuf mariné, fondue d'échalotes
Patates douces façon Pont Neuf, mayonnaise aux herbes 37,-
Tataki vom mariniertem Rinder Entrecote mit Schalotten, serviert mit Süß Kartoffeln und Kräuter Mayonaise
Tataki from marinated beef entrecote served with shallots, sweet potatoes and herb mayonnaise

Fromages

Käse – Cheese

- Assortiment de cinq fromages de notre affineur Mr Quesnot
De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar 19,-
Käse Teller mit fünf Sorten – Assortiment of five cheeses
- ♥ Le Munster fermier d'Alsace nature et Barikass
Accompagné de cumin et de confiture d'églantine 8,-
Münsterkäse – Munster Cheese

Desserts

Dessert – Desert

- Fraîcheur de poire et cactus, feuille de shiso pourpre 15,-
Dessert Variation mit Birne, Cactus and shiso - Desert around the pear and cactus and shiso purple leaf
- Autour de la mangue, noisettes et Safran d'Alsace 16,-
Mango Muss und Haselnuss, mit Elsässischen Safran abgeschmakt - Mango mouss with hazelnut perfumed on saffron from Alsace
- Alliance chocolatée à la cacahuète et caramel fleur de sel 15,-
Schokoladeeis mit Erdnüssen und Karamel - Chocolate ice cream, with peanut and salted caramel

- ♥ Spécialités du Terroir et Clin d'œil du Chef - *Haus Spezialitäten – Specials From The Chef*