

LA CARTE

LES ENTREES FROIDES / COLD STARTER

Le saumon cru mariné minute au citron et à l'huile d'olive	15,00 €
<i>Fresh marinated salmon with olive oil and lemon</i>	
Le foie gras de canard en terrine préparé par nos soins	21,00 €
La salade de volaille fermière aux mangues	15,00 €
<i>Sauce citron balsamique</i>	

LES ENTREES CHAUDES / WARM STARTER

La salade de ris de veau poêlés	20,00 €
<i>Et champignons du moment</i>	
La salade du pêcheur et son foie gras	Entrée 18,00 €
<i>Fish seafood salad with warm goose liver</i>	Portion 25,00 €
La cassolette d'escargots à la crème de Riesling et aux champignons des bois	14,00 €
<i>Snails in creamy-Riesling sauce with wild mushrooms and bread crust</i>	

LES POISSONS / FISH

La lotte et gambas à la crème de safran d'Alsace	Entrée 20,00 €
Son risotto au parmesan et légumes au wok	Portion 28,00 €
Le Skreï (cabillaud sauvage de Norvège) rôti, à l'ail des ours et sa crème de potimarrons	17,00 €
<i>à l'ail persil plat et sa crème de potimarrons</i>	Entrée €
Le barbue de petit bateau aux cocos blancs	Portion 24,00 €
<i>Son jus de veau et légumes au wok</i>	€
L'assiette du pêcheur (selon arrivage)	29,50 €
<i>Sa vinaigrette à la tomate et légumes au wok</i>	

LES VIANDES ET VOLAILLES / MEAT AND CHICKEN

La choucroute traditionnelle à l'Alsacienne

Choucroute préparée à la graisse d'oie et garnie de ses cochonnailles 15,50 €
Typical sauerkraut Alsacian Style cooked with goose fat

La pièce de bœuf dans le filet

27,00 €

Son foie gras de canard poêlé et la sauce au pinot noir

La pluma de porc "ibérique" au poivre noir de Sarawak

23,00 €

Rib of pork with truffle mashed potatoes

Le magret de canard et sa sauce citron et balsamique

21,00

filet of duck with lemon and balsamic sauce

€

L'assiette autour du veau

La côte de lait, accompagnée de sa cassolette de rognons et ris de veau

27,00 €

The veal variation plate : a rib of pork veal with a sweetbread and kidneys mushrooms stew

LES DESSERTS ET GOURMANDISES / SWEET DISHES

Nos desserts à commander en début de repas

Sweet deserts to be order at the begining

L'assiette gourmande du pâtissier

12,00 €

Big sweet plate of the house

Le coulant au chocolat sa glace vanille

9,00

Special chocolate cake with melon eiss

€

Le minestrone de fruits frais

10,00 €

Sirop vanille ,safran d'Alsace et sorbet passion

La crème brûlée chocolat au lait et noisettes

9,00
€

Le dôme mousse au chocolat, coeur fondant passion

9,00 €

et son sablé sésame

La torche au marrons revisitée

9,00 €

LES DESSERTS GLACES / ICED DESSERT

Le Traditionnel Kougelhopf glacé au Kirsch d'Alsace

8,00 €

Ice-cream kugelhopf with Kirsch spirit

Le Vacherin glacé "minute"

8,50 €

(Vanille ,framboise)

Le sorbet citron au marc de Gewurztraminer

7,00 €

Sorbet with Gewuntraminer spirit

L'assiette de glace et sorbet ta boule au choix

(vanille, café, pistache, fraise, chocolat, framboise, citron, passion, pomme, cookies, abricot, chocolat, mangue, rhubarbe, orange sanguine, figue)

8,00 €

Nos viandes sont de provenance Irlande, France, Allemagne pour le bœuf, le veau et l'agneau d'Espagne pour la pluma de porc ibérique sauf mention spéciale.