

NOS ENTRÉES

Die Vorspeisen / The starters

Foie gras d'oie maison, garniture de saison <i>Gänsestopfleber mit Saisongarnitur</i> <i>Home made goose liver with seasonal topping</i>	26€
Fines tranches de bœuf froid, sauce Chimichuri Crémeux avocat, chips façon Nachos, méli-mélo de salades <i>Dünne Scheiben kaltes Rindfleisch, Chimichuri Sauce, Avocado crème, Salat Mischung</i> <i>Thin slices of cold beef, Chimichuri sauce, avocado cream, nachos style chips, mixed green salad</i>	24€
Mozzarella Buffalo, pesto de basilic, ratatouille froide Ketchup de Piquillos et roquette <i>Mozzarella Buffalo, Basilikum Pesto, Kalte Ratatouille, Piquillos Ketchup, Rucola Salat</i> <i>Mozzarella Buffalo, basil Pesto, cold ratatouille, Piquillos ketchup, salad</i>	23€
Carpaccio de poulpe, brunoise de Chorizo Bellota, légumes de saison, roquette <i>Kraken Carpaccio, Chorizo Bellota, saisonales Gemüse, Rucola salat</i> <i>Octopus Carpaccio, Chorizo Bellota, seasonal vegetables, arugula</i>	25€
Burger de saumon fumé maison, Tzatziki, compotée d'oignons rouges <i>Burger von hausgeräuchertem lachs, Tzatzikisauce, rote Zwiebeln Kompott</i> <i>Homemade smoked salmon burger, Tzatziki sauce and red onions compote</i>	26€
Cuisses de grenouilles à l'ail <i>Froschschenkel mit Knoblauchbutter / Frog's legs with butter and garlic</i>	23€
La douzaine d'escargots ou la ½ douzaine d'escargots maison <i>12 Schnecken / 6 Schnecken 12 snails / 6 snails</i>	20/12€
Terrine de gibier maison, salade de choucroute, Crémeux de chou-fleur, mini girolles <i>Hausgemachte Wildterrine, Sauerkrautsalat, cremiger Blumenkohl, mini Pfifferlingen</i> <i>Homemade venison terrine, sauerkraut salad, creamy cauliflower</i>	22€
Tartare de filet de boeuf à l'italienne, (coupé au couteau) salade de roquette <i>Italienisches Rindtartar, Rucola salat</i> <i>Italian beef tartar, arugula salad</i>	22€

NOS POISSONS

Die Fischgerichte / Fish

<i>Filet de dorade poêlé, risotto au fenouil et citron confit, sauce curry salade de roquette et fenouil</i>	<i>34€</i>
<i>Gebratenes Goldbrassenfilet, Zitronen-Fenchel Risotto, Currysauce, Rucola und Fenchel Salat Roasted sea bream fillet, fennel and lemon risotto, Curry sauce, fennel and Rocked salad</i>	
<i>Pavé de lieu jaune, poêlée de gnocchis aux légumes confits</i>	<i>32€</i>
<i>Gebratenes Pollackfilet, gebratene Gnocchis an kandiertem Gemüse Roasted Pollack fillet, gnocchis with candied végétales</i>	
<i>Queues de crevettes, riz façon « Paella », sauce Piquillos</i>	<i>30€</i>
<i>Gebratene Garnelen, Paella Reis, Piquillos sauce Shrimps tails, paella-style ric, Piquillos sauce</i>	
<i>Levée de sandre, crémeux de chou blanc et petits légumes, Käseknepfle</i>	<i>34€</i>
<i>Zanderfilet, crémigés weiss Kohl und Gemüse, Käseknepfle Pike perch fillet, creamy white cabbage and végétales, white cheese quenelles</i>	
<i>Truite du vivier au bleu ou rôtie aux amandes, pommes de terre à l'anglaise</i>	<i>23/26€</i>
<i>Forelle Blau mit Butter oder gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln Trout au "bleu" or roasted with almonds and potatoes</i>	

NOS VIANDES

Die Fleischgerichte / Meats

Poitrine de canette laquée au miel épicé, wok de légumes, nouilles Soba façon Thai	33€
<i>Jungentenbrust glasiert mit würzigem Honig, Wok gemüse, Soba nudeln Thai Art</i>	
<i>Can breast glazed with spicy honey, wokked légumes, Thai style soba noodles</i>	
Filet d'agneau en croûte d'herbes, ratatouille, pommes dauphines	35€
<i>Lammfilet mit Kräuterkruste, Ratatouille, Pommes dauphines</i>	
<i>Lamb fillet with herbs crust, ratatouille, pommes dauphines</i>	
Filet de bœuf, déclinaison de légumes, sauce béarnaise <u>ou</u> poivre vert	35€
Pommes dauphines	
<i>Rinderfilet, Béarnaise sauce <u>oder</u> pfeffersauce, Gemüse, Pommes dauphines</i>	
<i>Filet of beef, légumes, béarnaise or green pepper sauce, pommes dauphines</i>	
Tartare de filet de boeuf (coupé au couteau) à l'italienne, salade de roquette	27€
<i>Italienisches Rindtartar, Rucola-Salat</i>	
<i>Italian beef tartar, arugula salad</i>	
Quasi de veau cuit à basse température, ravioles aux champignons, sauce crème	34€
<i>Kalbfleisch bei niedriger Temperatur gegart, Pilzraviolen, Sahnesauce</i>	
<i>Veal tenderloins with mushrooms ravioles, creamy sauce</i>	
Emincé de rognons de veau et champignons sauce moutarde, Spaetzle maison	25€
<i>Kalbsnieren mit Pilzen in Senfsauce, hausgemachte Spaetzle</i>	
<i>Veal kidneys with mushrooms in mustard sauce and homemade pasta</i>	
Château briand pour 2 personnes, sauce béarnaise ou poivre	70€
Pommes dauphines et déclinaison de légumes (40mns d'attente)	
<i>Château briand für 2 Personen, Béarnaise oder pfeffersauce, Pommes dauphine</i>	
<i>Château briand for 2 people, béarnaise or pepper, sauce dauphine potatoes</i>	

« PROVENANCE DE NOS VIANDES A DECOUVRIR SUR LE TABLEAU A L'ACCUEIL »

PRIX NETS

NOS DESSERTS ET GLACES MAISON

Unsere hausgemachten Nachspeisen

<i>L'assiette de glaces et sorbets meringués</i> <i>Gemischtes Eis und Sorbet Teller mit Baiser</i>	<i>11€</i>
<i>Crème brûlée rhubarbe, salade de fraises, sorbet fraises-rhubarbe</i> <i>Rhabarber Crème brûlée, Erdbeersalat, Erdbeer-Rhabarber Sorbet</i>	<i>13€</i>
<i>Chocajou</i> <i>Dacquoise noix de cajou, praliné noix de cajou, mousse chocolat, glace chocolat</i> <i>Cashew-Dacquoise, Cashew-Praliné, Schokoladenmousse, Schokoladeeis, Cashewnüsse</i>	<i>13€</i>
<i>Verrine fraises, panacotta menthe, crème vanille</i> <i>sorbet fraises, coulis fraises au poivre de séchouan, feuilletage caramélisé</i> <i>Erdbeerverrine, Minze Panacotta, Vanillecrème, Erdbeersorbet</i> <i>Erdbeercoulis mit Sechouan Pfeffer, karamelisierter Blätterteig</i>	<i>13€</i>
<i>„Délice exotique“ glace noix de coco, brunoise mangue-ananas</i> <i>crémeux noix de coco, gaspacho mangue-passion</i> <i>„Exotischer Genuss“, Kokosnusseis, Mango-Ananastartar, Mango-Passion Gaspacho Kokosnusscrème</i>	<i>13€</i>
<i>Le biscuit mi-cuit au chocolat, poêlée d'abricots au miel, sorbet abricot au thym</i> <i>Schokoladenbiscuit mit zartschmelzendem kern, gebratene Aprikosen mit Honig</i> <i>Aprikosensorbet mit Thymian</i>	<i>13€</i>
<i>Sorbet citron ou framboise arrosé (3 boules)</i> <i>Zitronen oder Himbeersorbet</i>	<i>13€</i>
<i>L'assiette de fromages</i> <i>Gemischter Käseteller</i>	<i>13€</i>

PRIX NETS