

# NOS ENTRÉES

Die Vorspeisen / The starters

- Foie gras d'oie maison, sablé spéculos, purée de coings*  
*Gelée au café et Amaretto* 26€  
*Hausgemachte Gänsestopfleber, Spekulatius-Mürbeteig, Quittenpüree, Kaffee-Amaretto gelée*  
*Homemade goose foie gras, spéculoos butterbread, quince purée, coffee and Amaretto gel*
- Rillettes de crabe-pamplemousse, tartare d'avocat, gel citron* 26€  
*Tuile au poivre de Timute*  
*Krabben-Grapefruit-Rillettes, Avocado-Tartar, Zitronengel, Timute-Pfeffer-Tuile*  
*Crab-grapefruit rillettes, avocado tartare, lemon gel, Timute pepper tuile*
- Magret de canard fumé maison, brunoise pomme cuite et crumble noix* 23€  
*Sauce roquefort, salade de mâche*  
*Hausgeräucherte Entenbrust, gekochte Apfel-Brunoise und Walnuss-Crumble*  
*Roquefortsauce, Feldsalat*  
*Homemade smoked duck breast, cooked apple brunoise and walnut crumble, Roquefort sauce*
- Croûtons de chèvre chaud, poêlée de potimarron au miel, salade de mâche* 22€  
*Warme Ziegenkäse-Croutons, gebratener Kürbis mit Honig, Feldsalat*  
*Warm goat's cheese croutons, pan-fried pumpkin with honey, lamb's lettuce salad*
- Saumon fumé maison, blinis, pickles oignons rouges,*  
*Sauce raifort, salade verte* 26€  
*Hausgeräucherter Lachs, Blinis, eingelegte rote Zwiebeln, grüner Salat, Meerrettichsauce*  
*House smoked salmon, blinis, pickled red onions, green salad, horseradish sauce*
- Terrine de gibier maison, pickles de cornichons frais, sauce moutarde*  
*Salade verte* 22€  
*Hausgemachte Wildterrinerie, frische Gewürzgurken, Vollkorn-Senfsauce, grüner Salat*  
*Homemade venison terrine, fresh pickled gherkins, whole-grain mustard sauce Green salad*
- Cuisses de grenouilles à l'ail* 23€  
*Froschschenkel mit Knoblauchbutter / Frog's legs with butter and garlic*
- La douzaine d'escargots ou la ½ douzaine d'escargots maison* 20/12€  
*12 Schnecken / 6 Schnecken 12 snails / 6 snails*

# NOS POISSONS

## Die Fischgerichte / Fish

- Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux, risotto de riz noir** 36€  
**Crumble au lard fumé**  
*Jakobsmuscheln, Lauchfondue, schwarzes Reisrisotto, geräucherter Speckstreusel*  
*Scallops, leek fondue, black rice risotto, smoked bacon crumble*
- Levée de sandre, poêlée de gnocchis, légumes d'hiver et lard fumé** 34€  
**Zanderfilet, gebratene Gnocchi, Wintergemüse und geräucherter Speck**  
*Pike perch fillet, pan-fried gnocchi, winter vegetables and smoked bacon*
- Dos de saumon rôti, lit de choucroute, écrasée de pommes de terre** 30€  
**Sauce raifort**  
*Gebratenes Lachsfilet, Sauerkrautbett, Kartoffelpüree, Meerrettichsoße*  
*Roasted salmon fillet, bed of sauerkraut, mashed potatoes, Horseradish sauce*
- Pavé de lieu jaune, tatin d'endives, crémeux panais, sauce curry** 34€  
**Pollackfilet, Chicorée-Tatin, cremige Pastinaken, Currysauce**  
*Pollock steak, endive tatin, creamy parsnip, curry sauce*
- Truite du vivier au bleu ou rôtie aux amandes** 23/26€  
**Pommes de terre à l'anglaise**  
*Forelle Blau mit Butter oder gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln*  
*Trout au "bleu" or roasted with almonds and potatoes*

# NOS VIANDES

## Die Fleischgerichte / Meats

**Mignons de veau poêlés, morilles à la crème, Spaetzle maison** 38€  
Gebratene Kalbsfilets, Morcheln in Sahnesauce, hausgemachte Spätzle  
Veal filets, morels in cream sauce, homemade Spaetzle

**Suprême de volaille Label Rouge Alsace, sauce Foie gras et tagliatelles** 35€  
Geflügelbrust Label Rouge Alsace, Foie Gras sauce und Tagliatelle  
Label Rouge Alsace poultry supreme, Foie gras sauce and tagliatelle

**Filet de sanglier aux champignons frais à la crème, spaetzle et légumes** 30€  
Wildschweinfilet mit frischen Pilzen in Rahmsauce, Spätzle, gemischtes Gemüse  
Wild boar fillet with fresh mushrooms with creamy sauce, spaetzle, végétales

**Filet de bœuf, déclinaison de légumes, sauce béarnaise ou poivre vert** 36€  
**Pommes dauphines**  
Rinderfilet, Béarnaise sauce oder pfeffersauce, Gemüse, Pommes dauphines  
Filet of beef, végétales, béarnaise or green pepper sauce, pommes dauphines

**Tartare de filet de boeuf (coupé au couteau) aux parfums de truffes**  
**Pommes frites et salade** 29€  
Rinderfilet-Tartar mit Trüffelgeschmack, Trüffelchips, Salat, pommes frites  
Beef fillet tartare with truffle, (cut with a knife), green salad, french fries

**Médailles de ris de veau, méli-mélo de légumes d'hiver** 35€  
**Ecrasée de pommes de terre**  
Kalbsbries Médailles, Gemüsemischung, Kartoffelpüree  
Medallions of sweetbreads, hodgepodge of seasonal vegetables, mashed potatoes

**Emincé de rognons de veau et champignons sauce moutarde, Spaetzle** 26€  
Kalbsnieren mit Pilzen in Senfsauce, hausgemachte Spaetzle  
Veal kidneys with mushrooms in mustard sauce and homemade pasta

**Château-briand pour 2 personnes, sauce béarnaise ou poivre** 70€  
**Pommes dauphines et déclinaison de légumes (40mns d'attente)**  
Château briand für 2 Personen, Béarnaise oder pfeffersauce, Pommes dauphine  
Château briand for 2 people, béarnaise or pepper sauce, dauphine potatoes

« 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>	11€
<i>Crème brûlée vanille</i> <i>Tartare mangue-ananas et sorbet mangue</i> <i>Vanille-Crème-Brûlée, Mango-Ananas-Tartar, Mango Sorbet</i>	13€
<i>Choco-poures</i> <i>Biscuit madeleine poire, gel et sorbet poire, pâte à tartiner, mousse au chocolat au lait et noisettes caramélisées</i> <i>Birnen Madeleine Keks, Birnengel und Sorbet, Aufstrich, Milkschokoladenmousse, karamellisierte Haselnüsse</i>	13€
<i>Tartelette quetsches</i> <i>Sablé breton, mascarpone cannelle, gel, marmelade et sorbet quetsche</i> <i>Bretonisches Mürbeteiggebäck, Zimt-Mascarpone, Gel, Marmelade und Zwetschgen Sorbet</i>	13€
<i>Cappucino frappé café</i> <i>Craquant café, glace, granité et chantilly café</i> <i>Knuspriger Kaffee, Kaffeeis, Kaffee-Granita, Kaffee-Schlagsahne</i>	13€
<i>Biscuit mi-cuit au chocolat</i> <i>Crème mandarines, zestes confits, sorbet mandarines</i> <i>Schokoladenbiscuit mit zartschmelzendem kern, Mandarinencreme, kandierte Schale, Orangensorbet</i>	13€
<i>Sorbet citron ou framboise arrosé (3 boules)</i> <i>Zitronen oder Himbeersorbet</i>	13€
<i>L'assiette de fromages</i> <i>Gemischter Käseteller</i>	13€

PRIX NETS

# NOS MENUS

*Menu terroir  
A 54 euros*

*Saumon fumé maison, blinis, pickles oignons rouges  
Sauce raifort*

*Hausgeräucherter Lachs, Blinis, eingelegte rote  
Zwiebeln Meerrettichsauce*

*Filets mignons de porc, sauce moutarde, Spaetzle  
Schweinefilets in Senfsauce, hausgemachte Spaetzle*

*Tartelette moelleuse pommes  
Caramel beurre salé, glace vanille*

\*\*\*\*\*

*Menu plaisir  
A 60 euros*

*Foie gras d'oie et garniture de saison  
Hausgemachte Gänsestopfleber mit Saisongarnitur*

*Quasi de veau, ravioles aux champignons, sauce crème  
Kalbshüfte mit Pilzraviolen in Rahmsauce*

*Verrine quetsches streussel  
Streussel Zwetschgenverrine*

\*\*\*\*\*

*Menu végétarien  
A 50euros*

*Crouçons de chèvre chauds, poêlée de potimarron  
Au miel, salade de mâche*

*Warme Ziegenkäse-Croutons, gebratener Kürbis mit Honig  
Feldsalat*

*Wok de légumes et nouilles Soba façon Thai*

*Eclats de noix de cajou, sauce curry*

*Wok-Gemüse und Soba-Nudeln nach thailändischer Art*

*Cashewnutsstücke, Currysauce*

*Nougat glacé, framboises chaudes*

*Geeister Nougat, heiße Himbeeren*