

NOS ENTRÉES

Die Vorspeisen / The starters

Foie gras d'oie maison, praliné de cacahuète, gel mandarine

Tuile pain d'épices-mandarine

26€

Hausgemachte Gänseleberpastete, Erdnusspraline, Mandarinengel, Lebkuchen-Mandarinen-Tuile

Homemade goose foie gras, peanut praliné, mandarin gel

Tartare de Saint Jacques, crémeux petits pois, crumble anis

Salade de fenouil cru

26€

Jakobsmuschel-Tartar, cremige Erbsen, Anis-Crumble, Roher Fenchelsalat

Scallop tartare, creamy peas, anise crumble, raw fennel salad

Makis de saumons fumé maison, sauce soja-gingembre

Mayonnaisewasabi et croustillant sésame

24€

Hausgemachtes Räucherlachs-Maki, Soja-Ingwer-Sauce, Wasabi-Mayonnaise, Sésam-Crisp

Home smoked salmon maki, soy-ginger sauce, wasabi mayonnaise, Sesame crisp

Carpaccio de magret de canard de notre fumoir, tatin d'endives

Pickles de chou blanc, mâche, sauce roquefort-noix

24€

Entenbrust-Carpaccio aus unserer Räucherkamer, Endivien-Tatin, Weißkohlgurken

Feldsalat, Roquefort-Walnuss-Sauce

Smoked duck breast carpaccio, endive tatin, white cabbage pickles, lamb's lettuce salad,

Roquefort and walnut sauce

Crouçons de chèvre chauds, purée de figues, figues rôties, mâche

22€

Warme Ziegenkäse-Croutons, Feigenpüree und geröstete Feigen, Feldsalat

Warm goat cheese croutons, fig purée, and roasted figs, lamb's lettuce salad

Terrine de gibier maison, carottes fanes, purée de chou-fleur

Graines de moutarde, salade de mâche

22€

Hausgemachte Wildterrinerie, Karottengrün, Blumenkohlpuée, Senfkörner, Feldsalat

Homemade venison terrine, carrot tops, cauliflower puree, Mustard seeds, lamb's lettuce salad

Cuisses de grenouilles à l'ail

24€

Froschschenkel mit Knoblauchbutter / Frog's legs with butter and garlic

La douzaine d'escargots ou la 1/2 douzaine d'escargots maison

20/12€

12 Schnecken / 6 Schnecken 12 snails / 6 snails

PRIX NETS

NOS POISSONS

Die Fischgerichte / Fish

Filet de maigre rôti, gâteau de riz croustillant

Crémeux panais et petits légumes

36€

Gebratenes Adlerfischfilet mit knusprigem Reistörtchen, cremige Pastinakenpurée und Gemüse

Roasted fillet of lean meat with crispy rice tart, creamy parsnips and baby vegetables

Levée de sandre et lard rôti sur lit de choucroute, sauce raifort

34€

Zander und gebratener Speck auf Sauerkrautbett, Meerrettichsauce

Pikeperch and roasted bacon on a bed of sauerkraut, horseradish sauce

Dos de saumon rôti, poêlée de légumes d'hiver, noisettes grillées

Coulis potimarron, Pomme Anna

32€

Gebratenes Lachsfilet mit gebratenem Wintergemüse und Haselnüssen, Butternuss-Coulis

Roasted salmon fillet with pan-fried winter vegetables and hazelnuts, Butternut coulis

Queues de crevettes poêlées, risotto au céleri

Petite salade à l'huile de noix

32€

Gebratene Garnelenschwänze mit Sellerierisotto, kleiner Salat mit Walnussöl

Pan-fried shrimp tails with celery risotto, small salad with walnut oil

Truite du vivier au bleu ou rôtie aux amandes

Pommes de terre à l'anglaise

23/26€

Forelle Blau mit Butter oder gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln

Trout au "bleu" or roasted with almonds and potatoes

PRIX NETS

NOS VIANDES

Die Fleischgerichte / Meats

Mignons de veau aux morilles à la crème, Spaetzle maison 39€

Kalbsfilets mit Morcheln in Sahnesauce, hausgemachte Spätzle

Veal tenderloins with morels in cream sauce, homemade spaetzle

Poitrine de canette rôtie, crémeux panais, petits légumes

Pommes dauphines 34€

Gebratene Entenbrust, cremige Pastinaken, Gemüse, Dauphine-Kartoffeln

Roasted duck breast, creamy parsnips, baby légumes, Dauphine potatoes

Mignons de sanglier aux champignons à la crème, petits légumes

Spaetzle maison 35€

Wildschweinfilets mit Champignons, Sahnesauce, Gemüse, hausgemachte Spätzle

Wild boar tenderloins with mushrooms, cream sauce, légumes, homemade spaetzle

Filet de bœuf, sauce béarnaise ou poivre vert, pommes dauphines 37€

Rinderfilet, Béarnaise sauce oder pfeffersauce, Gemüse, Pommes dauphines

Filet of beef, légumes, béarnaise or green pepper sauce, pommes dauphines

Traditionnel tartare de filet de boeuf (coupé au couteau), frites 29€

Rinderfilet-Tartar (mit einem Messer geschnitten), Pommes frites und Salat

Beef tenderloin tartare (knife-cut), french fries ad green salad

Médallions de ris de veau poêlés, tombée d'épinards frais

Méli-mélo de légumes, pommes dauphines 36€

Gebratene Kalbsbriesmedaillons mit frischem Spinat, gemischtes Gemüse, Dauphine-Kartoffeln

Pan-fried sweetbread medallions with wilted fresh spinach, vegetables, dauphine 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

Pommes dauphines et déclinaison de légumes (40mns d'attente) 72€

Château briand für 2 Personen, Béarnaise oder Pfeffersauce, Pommes dauphines

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

Crème brûlée à la vanille, brunoise mangue-ananas

Sorbet fruit de la passion

14€

Vanille Crème-Brûlée, Mango-Ananas Sorbet und Passionsfruchtsorbet

POMME TATIN : sablé breton, caramel beurre salé

Glace pomme caramélisée

14€

APFEL-TATIN : Knuspriges Buttertörtchen, gesalzenes Butterkaramell, Karamellisiertes Apfeleis

Corolle poire, mousse chocolat blanc à la vanille

Gel poire, glace anis et crumble

14€

Birnenkrone, weiße Schokoladen-Vanille-Mousse, Birnengel, Aniseis und Crumble

TOUT PRALINÉ : Biscuit praliné-noisettes, noisettes caramélisées

Crème praliné, praliné croquant et glace praliné

14€

Haselnusskeks, karamellisierte Haselnüsse, Pralinencreme, Knusprige Praline und Pralineneis

Traditionnel fondant au « Chocolat Valrhona » crème vanille, glace yaourt

14€

Schokoladenbiscuit mit zartschmelzendem Kern, Vanillecreme, Joghurteis

Sorbet citron ou framboise arrosé (3 boules)

13€

Zitronen oder Himbeersorbet

L'assiette de glaces et sorbets meringués

13€

Gemischtes Eis und Sorbet Teller mit Baiser

L'assiette de fromages

14€

Gemischter Käseteller

PRIX NETS

NOS MENUS

Menu terroir

A 58 euros

Terrine de gibier maison, carottes fanes, graines de moutarde

Purée de chou-fleur et mâche

Hausgemachte Wildterriner, Baby Karotten, Senfkörner

Blumenkohlpüree, Feldsalat

Levée de sandre et lard rôti sur lit de choucroute

Sauce raifort, pommes de terre vapeur

Zander und gebratener Speck auf Sauerkrautbett, Meerrettichsauce

« Île flottante » Oeufs à la neige, crème vanille

Jus clémentine

„Île flottante“ Schneeeier, Karamell, Vanillecreme, Klementinensaft

Menu plaisir

A 65 euros

Foie gras d'oie maison, quenelle praliné -cacahuète, gel mandarine

Hausgemachte Gänsestopfleber, Pralinen-Erdnuss Klösschen, Mandarinenengel

Dodine de volaille rôtie, grosse galette de pommes de terre

Petits légumes

Gebratene Geflügelbrust, großer Kartoffelpuffer und kleines Gemüse

Verrine quetsches : Gelée vin chaud, clafouti quetsches

Crème cannelle, sorbet quetsches

Zwetschgen Verrine : Glühweingelée, Zwetschgen Clafouti, Zimtcrème

Zwetschgensorbet

Menu végétarien

A 52 euros

Croustons de chèvre chauds, purée de figes et figes rôties

Salade de mâche

Warme Ziegenkäse-Croutons, Feigenpüree und gebratene Feigen, Feldsalat

Ravioles farcies aux champignons, méli-mélo de légumes d'hiver

Petite salade à l'huile de noix

Ravioli gefüllt mit Pilzen, knackiges Wintergemüsemischung

Kleiner Salat an Walnussöl

Soufflé glacé à la mirabelle

Eissoufflé à la Mirabelle

*Menu enfant
A 20 euros
(Jusqu' à 12 ans)*

*Escalope de volaille panée ou sauce crème
Pommes frites ou spaetzle et légumes
Schnitzel paniert oder mit Rahmsauce,
Gemüse, Spaetzle oder Pommes Frites*

*Coupe de glaces maison (2 boules)
Gemischtes Eis (2 Kugeln)*

*Toute ½ portion sera majorée de 3 €
Jede ½ portion wird um 3€ erhöht*

*Tout changement dans la composition du menu entraînera un supplément.
Jede Menü Änderung ist nur mit einem Preisaufschlag möglich*

„En cas d'allergie ou d' intolérance“

*Veillez nous en informer dès la prise de commande
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes obligatoires sur demande*

„Im Falle einer Allergie oder Intoleranz“

*Informieren sie uns bei der Bestellaufnahme
Auf Anfrage stellen wir ihnen die Liste der vorgeschriebenen
Allergene zur Ihrer Verfügung.*