

APERITIFS

Apéritif du moment	7.50 €
Aperitif der Saison / Aperitif of the day	
Verre Gewurztraminer Vendanges Tardives	8.50 €
Glas Gewürztraminer Spätlese / Glass of Gewurztraminer Late Harvest	
Verre de Muscat	5.50 €
Glas Muskatwein / Glass of Muscat	

ENTRÉES FROIDES

Assiette Gourmande	14.00 €
Magret de Canard fumé, Viande de Bœuf séchée, Sanglier fumé, Saumon fumé, Foie Gras et Salade Verte	
Geräucherte Entenbrust, Getrocknetes Rindfleisch, geräuchertes Wildschwein, Räucherlachs, Stopfleber und grüner Salat	
Smoked duck breast, Grisons air-dried beef, Smoked wild boar, Smoked salmon, Foie Gras and Green salad	
Terrine Forestière sur Salade Verte	11.00 €
Pastete mit Waldpilzen auf grünem Salat / Terrine with wild mushrooms on a green salad	
Foie Gras de Canard* (façon du Chef)	15.50 €
En dégustation	11.50 €
Stopfleber* (nach Art des Chefs) – Kostproben Duck foie gras* (in the Chef's style) – Taster	
Œuf Poché sur Carpaccio de Saumon Fumé	11.00 €
Pochiertes Ei auf Räucherlachs / Poached egg on smoked salmon	
Variation de Salade	6.50 €
Variation von grünem Salat / Salad of mixed green leaves	

ENTRÉES CHAUDES

Soupe de Poissons, pain grillé et rouille	8.50 €
Fischsuppe, gegrilltes Brot und Aiolisauce / Fish soup, toasted bread and rouille sauce	
6 Escargots à l'Alsacienne*	8.50 €
6 Schnecken Elsässer Art* / 6 snails in the Alsatian style*	
Queue de Crevettes à l'Indienne	15.00 €
Scampi In Curry Sauce / Scampi on a Curry Sauce	
Os à Moelle Braisé, Champignons « 20 mn »	12.00 €
Geschmorter Markknochen, Pilze / Braised marrow bone, mushrooms	

POISSONS

Suprême de Sandre au Riesling*	23.00 €
Zanderfilet in Riesling* / Fillet of zander in Riesling	
Risotto de Noix de Saint-Jacques	22.00 €
Risotto von der Jakobsmuschel / Scallop risotto	

VÉGÉTALES

Assiette de Crudités	12.00 €
Rohkostteller / Selection of crudités	
Assiette d'Assortiment de Légumes du Jour	12.00 €
Gemischter Gemüseteller des Tages / Assortment of vegetables of the day	

FROMAGES

Sélection de 3 fromages du Terroir*	8.00 €
Käseauswahl aus der Region* / Selection of regional cheeses*	

VIANDES GARNIES

Médailon de Veau aux Morilles	25.00 €
Kalbsmedaillon an Morcheln / Medallion of veal with morels	
Émincé de Rognon de veau, sauce moutarde	22.00 €
Geschnetzeltes von der Kalbsniere an Senfsauce / Émincé of veal kidney in mustard sauce	
Faux Filet aux Girolles	24.00 €
Rinderlende an Pfifferlingen / Sirloin steak with chanterelles	
Carré d'Agneau Rôti aux herbes	27.00 €
Gebratenes Lammcarré mit Kräutern / Roast rack of lamb with herbs	
Tête et Langue de Veau, Vinaigrette	20.00 €
Kalbskopf und Kalbszunge, Vinaigrette / Calf's head and tongue, vinaigrette	
Choucroute Garnie à l'Alsacienne*	17.00 €
Sauerkrautplatte Elsässer Art* / Alsace-style sauerkraut*	

MENUS

Tous les Plats figurant dans les menus peuvent être servis à la carte
Alle Gerichte aus den Menüs können auch einzeln serviert werden
All of the dishes featured in the set menus can be served à la carte

Menu	23.00 €
-------------	----------------

Salade Vosgienne / Palette fumée sur Choucroute / Dessert du Jour
Salat Vogesische Art / Geräucherte Schweineschulter auf Sauerkraut / Dessert des Tages
Vosges salad / Smoked blade of pork on sauerkraut / Dessert of the day

Menu	28.00 €
-------------	----------------

Œuf Poché sur Saumon Fumé / Filet de Canette Forestier / Meringue Glacée Chantilly
Pochiertes Ei auf Räucherlachs / Filet von der jungen Ente Jägerart / Eisbaiser mit Schlagsahne
Poached egg on smoked salmon / Fillet of duck with mushrooms / Iced meringue with whipped cream

Menu	32.00 €
-------------	----------------

Assiette du Fumoir / Pièce de Bœuf au Pinot Noir / Chaud-froid de Fruits du Moment
geräucherte Schinken / Ochsenstück an Pinot Noir / Chaudfroid von Früchten der Saison
Smoked Ham / Cut of beef in Pinot Noir / Chaud-froid with seasonal fruits

Menu	43.00 €
-------------	----------------

Foie Gras de Canard façon du Chef / Côte de Veau aux Morilles / Entremet au Chocolat
Entenstopfleber nach Art des Chefs / Kalbskotelett an Morcheln / Schokoladensüßspeise
Duck foie gras in the Chef's style / Veal cutlet with morels / Chocolate dessert

MENU DÉGUSTATION

65 €/personne

**Le Chef vous propose ses « spécialités »
Ce menu est composé de 8 Assiettes pour l'ensemble de la table**

Der Chef bietet Ihnen seine „Spezialitäten“
Dieses Menü umfasst 8 Gänge für den gesamten Tisch
The Chef suggests his "specialities"
This set menu includes 8 courses for the entire table

Nos viandes sont d'origine France et CEE, selon arrivage.