Menu

Entrées . Starters

Foie gras maison, marmelade de poires Williams vanillée, Kougelhopf brioché — 24€
Homemade foie gras, vanilla-infused Williams pear marmalade, and brioche-style kougelhopf.

Œuf parfait, mousseline de panais, condiment à la truffe et éclats de noisettes — 14€
Perfect egg, parsnip mousseline, truffle condiment and toasted hazelnut pieces

Ravioles de céleri rave rôti façon pot-au-feu et son bouillon — 15€
Roasted celeriac ravioli, pot-au-feu style, served with its broth

Truite fumée maison, ketchup de butternut et crackers aux graines — 18€
House-smoked trout, butternut squash ketchup and seed crackers

Velouté de potimarron et sa brunoise, émulsion d'amandes grillées — 12€
Hokkaido pumpkin velouté, fine pumpkin brunoise and toasted almond emulsion

Plats . Main Courses

Faux-filet de bœuf d'Alsace, aligot à la tomme de Hohwald, tranches de courges rôties au curcuma — 33€
Alsatian beef sirloin, Hohwald cheese aligot and roasted squash slices with turmeric

Suprême de volaille d'Alsace, cuit à basse température, mousseline de marrons, Eryngi grillés et son jus de volaille — 23€
Low-temperature cooked Alsatian chicken supreme, chestnut mousseline, grilled king oyster mushrooms and poultry jus

Effiloché de cerf, crémeux de topinambour, chou rouge glacé et compotée de pommes au vin rouge — 26€
Pulled venison, creamy Jerusalem artichoke purée, glazed red cabbage and apple compote with red wine.

Saumon "Bomlo" confit, poireaux rôtis, sauce à l'oseille — 26€
Confit "Bømlo" salmon, roasted leeks and sorrel sauce

Risotto aux pleurottes, huile de coriandre — 19€
Oyster mushroom risotto, coriander oil

Incontournables Alsaciens . Typical Alsatian Cuisine

Boudin noir, *purée de pommes de terre, raifort* — 24€
Black pudding, *mashed potatoes, horseradish cream*

Notre choucroute *Royale* — 30€
Our Choucroute *royale, sauerkraut with alsatian meat and sausages*

Le baeckeoffe *aux trois viandes* — 30€
Baeckeoffe, *alsatian casserole dish with 3 different meats, potatoes*

Véritable Bouchée à la reine, *poule d'Alsace, ris de veau, morilles et Spaetzle* — 29€
Vol au vent, *puff pastry filled with chicken, sweatbread, morel*

Tête de veau traditionnelle, *sauce Gribiche, pommes vapeurs* — 24€
Traditional veal haed, *Gribiche sauce and steamed potatoes*

Toutes nos viandes sont d'origine Alsace, française et exceptionnellement de l'UE. Poissons d'élevage français ou mer française, carpe et truite d'Alsace. Fruits et légumes 100% locaux ou français.

Les prix s'entendent en euros, TTC, service compris

Menu

Tartes Flambées

Normale, la traditionnelle à la *crème fromage blanc, oignons et lardons* — 10€
Normale, *traditionnal thin bread dough tapped with sauercream, sliced onions, smoked ham*

Gratinée, la traditionnelle *gratinée avec de l'emmental* — 12€
Gratinée, *regular one & grated emmental*

Munster, la traditionnelle *au munster fermier* — 15€
Munster, *regular one & Munster cheese*

Tomme du Hohwald & *jambon fumé Forêt Noire* — 17€
Tomme du Hohwald (cheese), *and Black Forest ham*

Végétarienne avec *légumes frais, pesto et parmesan* — 15€
Veggie, *fresh vegetables, parmesan cheese, pesto*

Desserts

Tiramisu pommes caramélisées au miel, crumble de noisettes — 10€
Honey-caramelized apples, hazelnut crumble

Kougelhopf glacé à la pistache, marmelade d'airelles — 14€
Pistachio-glazed kougelhopf, lingonberry marmalade

Cheesecake au potimarron et 4 épices, coulis de clémentine — 12€
Pumpkin and four-spice cheesecake, clementine coulis

Baba au rhum, chantilly maison — 13€
Rum baba, homemade whipped cream

Moelleux au chocolat et glace au yaourt — 14€
Chocolate fondant, yoghurt ice cream

Assortiment de fromages — 14€
A selection of cheeses

Munster d'Alsace — 6€
Alsace Munster

Toutes nos viandes sont d'origine Alsace, française et exceptionnellement de l'UE. Poissons d'élevage français ou mer française, carpe et truite d'Alsace. Fruits et légumes 100% locaux ou français.

Les prix s'entendent en euros, TTC, service compris

Menu

SAVEURS D'ALSACE

Presskopf *maison*
Presskopf (homemade)

ou / or

Vol au vent d'escargots
Snails vol-au-vent with garlic

-

Choucroute *aux 4 garnitures*
Sauerkraut plate

ou / or

Boudin noir, *purée de pommes de terre & raifort*
Blood pudding mashed potatoes

-

Kougelhopf glacé *au Kirsch*
Kirsch ice cream sour cherries, sliced like traditionnal cake

ou / or

Sorbet au Marc *de Gewurztraminer*
Gewurztraminer Marc sorbet

39,50€

MENU ENFANT
CHILDREN MENU

Jusqu'à 10 ans
up to 10 years old

Knacks & frites
Knack sausage, fries

-

Coupe de glace
Ice cream (2 scoops)

15€