

Nos Menus

(Our Menus)

Menu du Terroir

(Tourist Menu) 22.00 Euros

Presskopf à l'alsacienne

Local terrine with wild pork

Poulet fermier au Riesling

Chicken with Riesling sauce

Kougelopf glacé

Menu Saveur

(Regional Menu) 30.00 Euros

Saumon mariné, crème de poivron,
tomate et coriandre

Marinated salmon, red pepper, tomato and coriander

Canette, miel, petit pois/carotte, et
girolles

Duck breast, honey, peas and carrot, chanterelles

Rhubarbe, crumble et amande

Rhubarb, crumble and almond

Menu Gourmet

(Gastronomic Menu) 40.00 Euros

Foie gras de canard,

Abricot et brioche

Seared Foie Gras with apricot and brioche

ou

Bar, poivron rouge, haricot et hollandaise

Seabass, red pepper, beans and hollandaise sauce

Sorbet arrosé

Sorbet served with alcohol

Veau, purée huile d'olive, ratatouille

Veal with puree, Zucchini and ratatouille

ou

Tournedos de bœuf, sauce girolles

Beef filet and Chanterelles sauce

Fondant au chocolat, fève de Tonka

Chocolate Coulant, Tonka bean

ou

Sablé fraise

Strawberries

Child Menu 8.50€

Un Sirop au choix

One syrup with water

Bâtonnets de dinde panés

crème de légumes et frites

homemade turkey nuggets,

vegetables and French fries

Brownies chocolat, glace vanille

Chocolate Brownie, vanilla ice