

- À LA CARTE -

LES ENTRÉES / STARTERS



 Végétarien

Velouté de panais et ses croûtons au pain d'épices 	10.90€
<i>Parsnip velouté with gingerbread croutons</i>	
Cassiolette de fruits de mer à la bisque de homard	14.90€
<i>Seafood casserole with lobster bisque</i>	
Pressé de volaille aux légumes et foie gras de canard confit, oignons rouges et toasts grillés	S : 11.90€ L : 18.90€
<i>Pressed poultry with vegetables and confit duck foie gras, red onions and grilled toast</i>	
Feuilleté d'escargots, crème d'ail aux herbes et roquette	12.90€
<i>Escargot puff pastry with herb garlic cream and arugula</i>	
Dés de saumon panés au sésame et sa salade de pâtes, avocat et agrumes	14.90€
<i>Sesame-cruste salmon bites with pasta salad, avocado and citrus fruits.</i>	
Salade gourmande au magret de canard cuit au sel, copeaux de foie gras et croûtons de pain	S : 14.90€ L : 18.90€
<i>Gourmet salad with salt-cured duck breast, foie gras shavings, and bread croutons</i>	
Foie gras de canard maison, chutney mangue - oignons rouges, brioche	17.90€
<i>Homemade duck foie gras with mango chutney - red onions, and brioche</i>	

LES PLATS / MAIN COURSES



Gratin de spaetzles au munster et au lard paysan	14.90€
<i>Spaetzle gratin with Munster cheese and country bacon</i>	
Effiloché de cuisses de canard confites au foie gras et siphon de pomme de terre façon Parmentier, chapelure de cacahuètes grillées, salade	21.90€
<i>Shredded confit duck leg with foie gras, Parmentier-style potato espuma, grilled peanut crumble, and salad</i>	
Ravioles de foie gras dans son bouillon de pot au feu à la livèche, paleron et légumes mijotés	24.90€
<i>Foie gras ravioli in pot-au-feu broth with lovage, braised chuck, and simmered vegetables</i>	
Le chou-fleur en plusieurs textures : rôti, en mousseline et pickles, sauce acidulée au curry 	18.90€
<i>Cauliflower in multiple textures: roasted, mousseline, and pickled, with tangy curry sauce</i>	
Burger Alsacien (pain bretzel, steak haché Angus, tomme Welsche, rösti, sucrine, sauce fromage blanc à la moutarde à l'ancienne, lard paysan), frites rustiques	22.50€
<i>Alsation Burger (pretzel bun, Angus beef patty, Welsche cheese, rösti, baby lettuce, creamy fresh cheese and wholegrain mustard sauce, country bacon), rustic fries</i>	
Bouchée à la reine (croûte maison), tagliatelles	22.90€
<i>Vol-au-vent (homemade puff pastry shell) with tagliatelle pastas</i>	
Sandre et choucroute, sauce beurre blanc safranée et pomme de terre grenailles	24.90€
<i>Pike-perch with sauerkraut, saffron white butter sauce, and baby potatoes</i>	

LES DESSERTS / DESSERTS



Carpaccio d'ananas caramélisé et son sorbet	8.50€
<i>Caramelized pineapple carpaccio with sorbet</i>	
Tartelette aux deux chocolats, sauce anglaise (ganache montée chocolat noir et blanc)	9.50€
<i>Two-chocolate tartlet with custard sauce (dark and white chocolate whipped ganache)</i>	
Crème brûlée à la vanille	8.00€
<i>Vanilla crème brûlée</i>	
Poire pochée à la vanille sur son sablé breton, chantilly au caramel et spéculos	9.00€
<i>Vanilla-poached pear on Breton shortbread, caramel and speculoos whipped cream</i>	
Verrine façon Forêt-Noire	9.50€
<i>Black Forest-style verrine</i>	
Dessert du jour	8.00€
<i>Dessert of the day</i>	