



La carte

Les Entrées

Bilibi aux Moules de Bouchots Cappuccino au Curry Doux	12.00
Pied de Cochon Fourré au Foie Gras servi tiède sur vinaigrette aux Aromes de truffes	16.00
Ballotine de Canette Lucculus Garnie Automnale	18.00
Foie Gras d'Oie Mi cuit – Gelée au Porto rouge.....	17.00
Presskopf Maison sur Vinaigrette aux Herbes du Moment et Crudités.....	8.80
Mille Feuilles au Saumon Fumé de Norvège et Mousseline au Raifort.....	14.00
Escalopes de foie Gras de Canard Poêlées sur Compotée de Coings et Réduction Balsamique	22.00



Les Poissons

Noix de Saint Jacques Rôties – Sauce Champagne	24.00
Scampi de Crevettes à l'Indienne et Beignets de Banane Riz Basmati à la Noix de Coco et Amandes.....	19.50
Eventail de Poissons Blancs (Trio) sur Coulis de Homard.....	22.00
Dos de Cabillaud braisé à la Dieppoise.....	18.00
Filet de Bar sur Sauce Citronnée et Persil Frit.....	17.00

Les Viandes

Langue de Bœuf Klapperstein.....	17.50
Lauréat National pour la cuisine régionale	
Rouelles de Rognon de Veau Grillées sur Sauce l'Echalote et Pinot Noir.....	17.30
Civet de Gibiers (selon arrivage) – Fruit aux Airelles et Spaetzlé.....	17.00
Mignonnette de Filet de Bœuf à la Moëlle.....	24.00
Filet de Canette de Barbarie aux Deux Poivres.....	19.50
Sûprême de Faisan aux Raisins et Sirop d'Erable.....	21.00



Le Menu Festif

A partir de deux personnes
Menu à 49.00 € par personne

Le Foie Gras d'Oie Mi Cuit
Gelée au Porto Rouge

La crêpe Fourrée aux Girolles accompagnée
de Noix de Saint Jacques rôties

La cotelette de Marcassin Grand Veneur
Coings aux Airelles
Spaetzlé à la Chataigne

La Joconde Mangue Passion
Sorbet Passion aux Eclats de Pêches
Coulis de Fruits Rouges

Menu Enfant

Escalope Panée Pommes Frites

Ou

Filet de Poisson Sauce Crème et Riz
Glace du Chérubin

10.00



Jeudi : Journée spécialité Alsacienne et costume local



Sur commande notre création à partir de deux personnes

Riz Colonial à 23.00 € par personne