

## Formule Mets et Vins 41€

### Menu Découverte avec 2 verres de vin (12,50 cl) compris

Discovery Menu including 2 glasses of wine – Entdeckungs-Menü inklusive 2Gläser Wein

1 verre de Pinot Gris « cuvée Mireille » 2007 Heyberger

Ou

1 verre de château Haut Maurac Bellecour Médoc 2006

Ou

1 verre de Pinot Noir d'Alsace 2008 Camille Braun

## Menu Découverte 35,50€

### *La petite attention du Chef*

The chef's special attention- Eine kleine Aufmerksamkeit vom Chefkoch

\*\*\*\*\*

### *La trilogie de foie gras du moment*

Duck foie gras trilogy – Enten Foie Gras Trio

Ou

### *La salade folle de gambas et noix de Saint-Jacques*

Salad with Scallops and Tiger bay prawns– Salat von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen

\*\*\*\*\*

### *Le filet de bar grillé sur peau et son petit parmentier d'automne*

Filet of Sea bass and Fall mashed potato – Seebarschfilet mit herbstlichem Kartoffelpüree-Auflauf

Ou

### *Le duo de filets porc et bœuf et sa poêlée de légumes d'Antan*

„Duo“ of pork and beef filet – Schwein und Rinderfilet“ Duo“

\*\*\*\*\*

### *La déclinaison gourmande autour des fruits rouges*

« Variation » of red berries – Variation von roten Früchten

Ou

### *Le macaron fourré au mascarpone, glace café*

Mascarpone and Coffee macaroon– Mascarpone und kaffee Makrone