

## Menu Dégustation 54 €

### *La petite attention du chef*

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

\*\*\*\*\*

### *La variation autour du foie gras*

« Variation » of duck foie gras - Enten Foie Gras „Variation“

\*\*\*\*\*

### *La trilogie de poissons*

Fish trilogy (depending on the catch and the chef's inspiration)  
Fischtrio (je nach Angebot und Inspiration des Chefkochs)

\*\*\*\*\*

### *Le « trou Alsacien »*

\*\*\*\*\*

### *Le tournedos aux morilles*

Tournedos with morel mushrooms - Tournedos mit Morcheln

\*\*\*\*\*

### *La carte des desserts*

The dessert menu - Dessertkarte

## Menu du Terroir \*~~24 €~~

**(Sélection Logis) 21 €**

### *Le mille-feuille d'escargots et champignons poêlés*

Fried mushrooms with snails  
Frische Pilze aus der Pfanne mit Schnecken

\*\*\*\*\*

### *Le pavé de sandre grillé sur lit de choucroute*

Sander with sauerkraut - Zander mit Sauerkraut

Ou

### *La choucroute garnie*

Sauerkraut with all the trimmings - Sauerkraut mit Beilage

\*\*\*\*\*

### *Le véritable kougelhoppf glacé aux griottes*

Genuine iced kougelhoppf with morello cherries  
Der „echte“ Gugelhupf mit Sauerkirschen

*Pour nos gastronomes en culottes courtes ...*

**Jusqu'à 12 ans**

*Menu enfant \*~~10,50 €~~ 9.20 €*

### *L'escalope de volaille à la crème, frites*

Poultry escalope - Geflügelschnitzel mit Pommes

Ou

### *Le poisson du jour grillé, tagliatelles*

Day's grilled fish with tagliatelli - Gegrillter Fisch nach Tagesangebot mit Tagliatelles

\*\*\*\*\*

### *Coupe de glace*

Ice - Eis

*Des mets végétariens peuvent être réalisés sur simple demande.*

Vegetarian dishes can be made - please ask us - Auf einfache Anfrage bereiten wir auch vegetarische Gerichte zu.