

Nos entrées

- La truite saumonée de la source Heimbach marinée façon Gravlax,
déclinaison autour de la betterave* 15.50€
- Salmon trout from the Heimbach spring marinated Gravlax way, declining around the beet –
Lachsforelle vom Heimbach-Quellmarinierten Gravlax-Weg,rückläufig um die Rüben*
- Le foie gras de canard mi-cuit, confit de choucroute* 19.00 €
- Duck foie gras half cooked, confit of sauerkraut - Enten Foie Gras halb gekochte ,Confit aus Sauerkraut*
- La fricassée d'asperges et morilles, émulsion de Comté* 16.50 €
- The asparagus and morels fricassée, "Conté" cheese emulsion – Der Spargel- und Morcheln- Frikassee, "Conté" Käse Emulsion*
- Le carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes, vinaigrette yuzu* 21.00 €
- Scallops Carpaccio with citrus fruits – Jakobsmuscheln Carpaccio mit Zitrus*
- La cassolette de six escargots* 8.50 €
- Little casserole of six Burgundy snails – Sechs Weinbergschnecken aus dem Topf*
- Le velouté d'asperges, écume d'ail des ours* 8.00 €
- The cream of asparagus with "ail des ours" –Spargeln Suppe , Bärlauchschaum*
- L'escalope de foie gras poêlée, fraises et rhubarbe* 24.00 €
- The escalope of foie gras, strawberry and rhubarb
Gebratene Foie Gras Schnitzel, Erdbeere und Rhabarber*



L'ensemble des plats que nous vous
proposons sont tous « Fait Maison »

Pour le confort de chacun, merci de mettre votre téléphone en veille.
Le salon de l'hôtel est à votre disposition pour passer vos appels.