

Nos poissons

Le filet de bar à la plancha, raviole de homard

Fillet of sea bass and lobster ravioli – Seebarschfilet mit Hummer Ravioli

24.00 €

Le filet de turbot rôti aux asperges

Turbot filet root with asparagus – Steinbutfilet und Spargeln

28.00 €

La trilogie de poissons (selon l'arrivage et l'inspiration du chef)

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

21.50 €

Le filet de sandre dans l'idée d'une choucroute revisitée

The zander filet in the idea of a revisited sauerkraut - Das Zanderfilet in der Idee eines Sauerkraut

18.50 €

Nos viandes

Le filet de bœuf, échalotes confites et foie gras poêlé

Beef filet, candied shallots and foie gras

Rinderfilet, kandierte Schalotten und Foie Gras

29.50€

Le ris de veau doré, asperges,

morilles et vin jaune
Veal sweetbread asparagus, morels and yellow wine

Kalbsbries Spargel, Morcheln und gelber Wein

27.00€

La poitrine de volaille fermière

d'Alsace farcie aux morilles,

petits légumes printaniers

The farm chicken breast of Alsace stuffed with morels, small spring vegetables
Die Farm Hühnerbrust im Elsass mit Morcheln gefüllt, kleines Frühlingsgemüse

24.50 €

Le carré d'agneau en croûte d'herbes,

chutney de poivron rouge

au chorizo Ibérique

Piece of lamb in a herbs crust, red pepper chutney with Iberian chorizo

Lammkarree in einer Kräuterkrust, Paprika-Chutney mit iberischem Chorizo

25.50€

Autour d'un classique

La choucroute garnie

Sauerkraut with all the trimmings - Sauerkraut mit Beilage

18,00 €

La fricassée de ris et rognons de veau

à la crème

Fricassee of sweetbreads and kidneys of veal with cream - Frikassee von Kalbsbries und Nieren von Kalbfleisch mit Sahne

22.50 €

L'entrecôte au poivre,

pommes Pont Neuf

Rib steak with pepper, - Entrecôte mit Pfeffer -

22.50 €

Si vous êtes sujet aux allergies ou un régime spécial, n'hésitez pas à nous en faire part.

Nous adapterons votre repas en fonction.

Une carte indiquant les principaux allergènes ainsi qu'un tableau des origines des viandes bovines est à votre disposition.