

Nos poissons

Le filet de bar à la plancha, girolles et petit pois en texture

Fillet of sea bass and chanterelles and peas – Seebarschfilet mit Pfifferlinge und Erbsen

24.00 €

Le filet de turbot rôti, marinière de coquillages aux herbes

Turbot filet root with shells with herbs– Steinbutfilet und Muscheln mit Kräutern

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 (Irlande) à la plancha,
cèpes des Vosges*

Beef filet with ceps Rinderfilet mit Steinpilzen

29.50€

*Le ris de veau français
en croûte « Viennoise », fricassée de girolles
et gnocchi de petit pois*

*French Veal sweetbread in cruste, fricassee of chanterelles
and pea gnocchi*

Französisches Kalbsbries in Kruste, Pfifferlingen und Erbsengnocchi

27.00€

*Le carré d'agneau en croûte d'herbes,
chutney de poivron rouge
au chorizo Ibérique,
polenta aux olives*

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

*Lammkarree in einer Kräuterkrust, Paprika-Chutney mit iberischem Chorizo
Polenta mit Oliven*

25.50€

Autour d'un classique

La choucroute garnie 18,00 €

Sauerkraut with all the trimmings - Sauerkraut mit Beilage

La fricassée de ris et rognons de veau

à la crème 22.50 €

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

L'entrecôte au poivre (Irlande)

compression de pommes de terre

aux noisettes 22.50 €

*Rib steak with pepper potato with Hazelnut
, - Entrecôte mit Pfeffer (Irland) Kartoffel mit Haselnüssen*

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.