

## Nos poissons

<i>Le filet de bar en « écailles soufflées », crème de coquillages</i>	22.00 €
<small>Fillet of sea bass, cream of shells – Seebarschfilet in Schildpatt, Muschelcreme</small>	
<i>Le filet de turbot rôti, jus iodé et pomme de terre « fumée »</i>	28.00 €
<small>Turbot filet iodized juice and smoked potato – Steinbutfilet Jodsaft und geräucherte Kartoffel</small>	
<i>Le médaillon de lotte farci au homard, bisque réduite</i>	25.00 €
<small>The monkfish medallion stuffed with lobster, reduced bisque – Das Seeteufel-Medaillon gefüllt mit Hummer, reduzierte Bisque</small>	
<i>La trilogie de poissons (selon l'arrivage et l'inspiration du chef)</i>	21.50 €
<small>Fish trilogy (depending on the catch and the chef's inspiration) – Fischtrio (je nach Angebot und Inspiration des Chefkochs)</small>	
<i>Le cordon bleu de saumon (label rouge) à l'Alsacienne</i>	16.50 €
<small>Rolled salmon with Sauerkraut – Gerolltes Lachsfilet mit Sauerkraut</small>	

## Nos viandes

*Le filet de bœuf, jus corsé au foie gras 26,50€*

Beef filet, foie gras sauce – Rinderfilet, Gänseleber Soße

*Le ris de veau en croûte de noisette,*

*déclinaison autour de la carotte 26.50€*

Veal sweetbread in hazelnut crust, declination around the carrot – Kalbsbries in Haselnusskruste, Deklination um die Möhren

*La poitrine de volaille fermière d'Alsace,*

*marrons et trompettes de la mort 21.50 €*

The farm chicken breast of Alsace, chestnuts and trumpets of death – Die Farm Hühnerbrust im Elsass, Kastanien und Trompeten des Todes

*Le dos de biche rôti, courge butternut,*

*pâte de fruits au poivre de cassis 25.00€*

The roasted Deer back, butternut squash, fruit paste with blackcurrant pepper – Der gebratene Hirsch, Butternusskürbis, Fruchtpaste mit Johannisbeer-Pfeffer

### 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,*

*pommes Pont Neuf 22.50€*

Rib steak with pepper, – Entrecôte mit Pfeffer –

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.

*Prix nets service et taxes compris*