

LA CARTE

ENTREES FROIDES ET CHAUDES - KALTE und WARMER VORSPEISEN

La terrine de canard et ses crudités Entenfleisch Pastete mit Salat Beilagen	1600 €
Le foie gras d'oie « maison » gelée au Muscat Gänseleber Pastete Hausart mit Muskatsülze	23.00 €
La salade gourmande Feinschmecker Salat	17.00 €
La salade de chèvre chaud Warmer Ziegen Käse auf buntem Salat	15.00 €
La brochette de crevettes et St Jacques poêlées sur salade Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen auf buntem Salat	23.00 €
La douzaine d'escargots Ein dutzend Weinbergschnecken	16.00 €
Les cuisses de grenouilles « fraîches » à l'ail et au persil Frische Froschenkel mit Knoblauch und Petersilie	32.00 €

LES POISSONS - FISCHGERICHTE

Le sandre « Vieux Strasbourg » au foie gras d'oie et nouilles Zanderfilet « Alt Strasbourg » mit Gänseleber und Nudeln	26.00 €
Le filet de turbot aux petits légumes, sauce crémant Steinbutt Filet mit klein Gemüse und Cremant Soße	28.00 €

LES VIANDES - FLEISCHGERICHTE

La pintade farcie aux champignons, sauce aux morilles Gefüllte Perlhuhn Brust mit Champignons und Morchel Soße	24.00 €
Le tournedos bordelaise Filet Steak mit Bordeaux Wein Sosse	29.00 €
Le faux-filet béarnaise Rumpsteak Bearnaise	24.00 €
Le Châteaubriand (2 Pers) Henri IV	62.00 €
Les noisettes d'agneau « provençale » Lammnüsschen « Provençale »	28.00 €
Les médaillons de veau aux champignons Kalbsmedaillons mit Pilzen der Saison	28.00 €

Menu du **M**arché

à 38.00 €

La terrine de canard et ses crudités
Entenfleisch Pastete mit Salat Beilagen

Le paleron de veau aux champignons
Kalbsbraten mit Champignons

Le soufflé glacé au Grand Marnier
Eis Soufflé Grand Marnier



Tous nos plats sont « Faits maison »
élaborés sur place à partir de produits bruts

Menu **D**écouverte

à 54.00 €

La salade gourmande
Feinschmecker Salat

ou /oder

La brochette de crevettes et St Jacques poêlées, sur salade
*Kleiner Spieß von gebratenen Jakobsmuscheln und Garnelen
auf buntem Salat*

ou /oder

La raviole de sandre, sauce au Pinot Noir
Zanderfilet in Nudeltasche mit Pinot Noir Soße

Le faux filet « Béarnaise »
Rumpsteak « Bearnaise »

ou /oder

La pintade farcie aux champignons, sauce aux morilles
Gefüllte Perlhuhn Brust mit Champignons und Morchel Soße

ou /oder

Le pavé de biche et sa garniture
Hirschmedaillon mit feiner Garnitur

L'assiette de fromages assortis
Käse Variation

ou /oder

Le vacherin glacé à l'alsacienne
Eis Vacherin nach Elsässer Art

ou /oder

La mousse au chocolat, sauce à l'orange
Schokoladen Mousse mit Orangen Soße

Nos menus ne sont pas modifiables
Die Menus können nicht geändert werden

Prix Nets

