

Les Midis (mercredi, jeudi, vendredi)

Notre Menu du Jour à 15€

3 Entrées au choix + 3 Plats au choix + 3 Desserts au choix

& & &

Les Mercredis soirs et Jeudis soirs (hors veille de fêtes et jours fériés)

Menu du Marché à 22€

Tous les Mercredis Midi et Soir



Menu Homard

(4 plats)

49.90

Tous les Jeudis Midi et Soir



Cuisses de
GRENOUILLES

23.00

Tous les Vendredis Midi et Soir



Bouillabaisse
« façon la Couronne »

28.50

Tous les Samedis Midi



Tête de Veau
crudités, sauce gribiche

19.90

Pour Commencer les Entrées

Foie gras de Canard fait maison en terrine, chutney de fruits secs et brioche

18.00

Entre Terre et Mer

Carpaccio de Noix de St Jacques, foie gras de canard poêlé, huile d'olive parfumée à la truffe

16.50

Saumon fumé en effiloché fumé par nos soins
Lentilles vertes du Puy « potimarron et noisettes »

15.00

Salade de Saison au Magret de Canard fumé par nos soins

Noix, raisins et œufs de caille

10.80


Feuilleté d'escargots aux champignons Riesling, ail et crème

14.80

Terrine de Chevreuil maison aux pistaches

Bouquet de salade et confit d'oignons à la grenadine

11.50

 Wrap « carotte – céleri » au fromage blanc parfumé au curry

9.50

Dégustation d'une boîte de Caviar STURIA Vintage « origine France »

Blinis et crème fraîche

15 grammes : 35.00

Notre Foie gras, Saumon fumé, Magret Fumé, Terrine, et Caviar « Sturia »
Sont également en Vente à emporter à notre EPICERIE FINE à Wittersdorf

Pour Continuer... Terre et Mer ... et Végétarien

 Pasta « Trofiette » à la Truffonade

19.50

Filet de Bar crémeux de homard

Choucroute et pommes rattes

23.00

Duo de Lotte et Noix de St Jacques Risotto de saison

28.80

Fricassé de Crevettes à l'Indienne Ananas et Riz basmati

21.80

Civet de Cerf, chou rouge, poire confite au « vin chaud » confiture d'airelles et spätzlés

22.00

Rognons de Veau flambés au Cognac

19.90

Filet de Canette Jus corsé au miel et épices d'hiver, croûtons de pain d'épices

22.00

Suprême de Volaille sauce Foie gras et Châtaignes

19.90

Tronçon de carré de Veau aux Girolles

25.80

Filet de Bœuf grillé et son beurre de Truffe noire

28.50

Filet de Bœuf sauce aux Morilles

33.00

Menus Enfants



Escalope Panée, légumes, frites et glace 2 boules 12.50€

Mijoté de Spätzlés à la crème et 2 boules de glaces 9.50€

Menu Plaisir à 33.00



Terrine de Chevreuil aux pistaches Bouquet de salade, confit d'oignons à la grenadine

Ou

Salade de Saison au Magret de Canard fumé par nos soins, noix, raisins et œufs de cailles

Rognons de Veau flambés au Cognac

Ou

Suprême de Volaille sauce foie gras et châtaignes

Supplément fromages + 6€

Dessert de votre choix sur la carte

Menu Couronne 40.00



Carpaccio de Noix de St Jacques, foie gras de canard poêlé, huile d'olive parfumée à la truffe

Ou Feuilleté d'Escargots aux Champignons Riesling, ail et crème

Ou Saumon fumé en effiloché fumé par nos soins Lentilles du Puy « potimarron et noisettes »

Filet de Bar crémeux de homard Choucroute et pomme rattes

Ou Civet de Cerf, chou rouge, poire confite au « vin chaud » confiture d'airelles

Ou Filet de Canette Jus corsé au miel et épices d'hiver, croûtons de pain d'épices

Supplément fromages + 6€

Dessert de votre choix sur la carte

Menu Gourmand du Chef 53.00



« Recommandé pour l'ensemble de la table »

Foie Gras de Canard maison et son chutney, brioche

Noix de St Jacques Risotto du moment et crémeux de homard

Trou Alsacien Citron Crémant Rosé

Tronçon de Carré de Veau aux Girolles

Supplément fromages + 6€

Dessert de votre choix sur la carte

Pour Terminer en douceur... les gourmandises

Chariot de fromages	7.50
Munster Flambé au Marc de Gewurztraminer	8.80
Café ou Thé Gourmand (3 mignardises du moment)	7.50
Coupe Danemark Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7.50
Café Liégeois Glace café et vanille, café froid, chantilly	7.50
Torche aux Marrons et son coulis d'églantine	8.80
Petit Vacherin glacé Vanille et Framboise	8.80
Crème brûlée à la gousse de vanille, glace speculos	8.80
Tartelette Chocolat, Cacahuètes et glace caramel fleur de sel	8.80
Mille-feuille au Praliné et sa glace	8.80
Sorbets arrosés (2 boules avec 4cl d'alcool)	9.00
Alsacien Sorbet Citron arrosé Marc de Gewurztraminer	
Normand Sorbet Pomme verte arrosé Calvados	
Colonel Sorbet Citron arrosé Vodka	
Françoise Sorbet Framboise arrosé Framboise	
Irish café Whisky, café, Chantilly	9.50



« Fait Maison »

Les Plats "fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos plats (entrées, poissons, viandes, desserts) sont faits maison

A l'exception de nos pommes frites et de nos glaces et sorbets



Pour toutes allergies (gluten, lactose, etc...) un document comprenant les allergènes sur nos plats est à votre disposition sur simple demande, et notre personnel est à votre écoute.

Prix TTC Service Compris Tva à 10%