

### Menu Dégustation du Chef à 5 plats 75.00

*Langoustines Chou-fleur Caviar Vintage Sturia « France »  
Homard au beurre de curry rouge  
Jaune d'œuf fondant, crémeux aux champignons de Paris, écrasé de panais  
Cerf Grand Veneur et ses garnitures  
Dessert de votre choix sur la carte*

Ce Menu est servi uniquement pour l'ensemble de la table  
Prise de commande, jusqu'à 12h45 (midi) – 20h30 (soir)

### Menu Gourmand à 4 plats 60.00

*Foie gras de Canard maison, chutney et brioche  
Noix de St Jacques risotto « potiron, noisettes »  
Filet Mignon de veau aux Morilles  
Dessert de votre choix sur la carte*

Ce Menu est servi uniquement pour l'ensemble de la table

### Menu Couronne « à choix » à 3 plats 45.00

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

Cubes de saumon « épais » Radis noir, brocoli et noix de cajou

.....  
*Filet de Canette jus réduit au miel et épices*

*ou*

Filet de Bar grillé sur peau, Griespflutas, fondue de poireaux  
sauce à la vanille de Tahiti

.....

*Dessert de votre choix sur la carte*

### Menu Affaire 18.00

*Uniquement mercredi, jeudi, vendredi à Midi  
Hors jours de fêtes et fériés  
Menus à 3 plats (entrée, plat et dessert)*

### Fromages

Sélection de fromages de notre épicerie fine  
De la fromagerie Bordier à St Malo et d'ailleurs – service au chariot 10.00

Munster flambé en salle au Marc de Gewurztraminer 10.00

### Desserts

Palette Chocolat 10.00  
Déclinaison autour du chocolat noir

« Le Cèpe » Poire Caramel 12.00  
Comme un Cèpe... Poire William pochée et farcie à la crème de vanille, chapeau moelleux  
caramel et fromage blanc, sablé cacao, sponge cake thé matcha, sauce caramel beurre salé

Fruits exotiques et sorbets 9.50  
Salade de fruits exotiques infusée au thé ananas, sorbets ananas, passion et citron vert

Vacherin glacé 9.50  
Petit vacherin glacé au sorbet framboise et crème glacé à la vanille, chantilly et meringue

Crème Brulée 9.50  
à la gousse de vanille et flambée au Grand Marnier à table

Sorbet arrosé à l'eau de vie (4cl) 10.00

Alsacien Sorbet Citron arrosé Marc de Gewurztraminer  
Normand Sorbet Pomme verte arrosé Calvados  
Colonel Sorbet Citron arrosé Vodka  
Françoise Sorbet Framboise arrosé Framboise  
Exotique Sorbet Passion arrosé Safari

Coupe Danemark 8.00  
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Café Liégeois 8.00  
Glace café et vanille, café froid, chantilly

Nos glaces et sorbets sont de fabrication Artisanale de la maison Antolin  
Vous pouvez les acheter à notre épicerie fine de Wittersdorf

## Entrées

<b>Foie gras de Canard</b>	19.00
Notre Traditionnel Foie gras de Canard fait maison en terrine Chutney de fruits secs et brioche	
<b>Jaune d'œuf « Ferme Hell de Schwoben » Champignons</b>	13.00
Jaune d'œuf fondant, crémeux aux champignons de Paris, écrasé de panais	
<b>Saumon Fumé Par nos soins</b>	17.00
Cubes de saumon « épais » Radis noir, brocoli et noix de cajou	
<b>Entre Terre et Mer</b>	18.00
Carpaccio de St Jacques, foie gras de canard poêlé et huile d'olive parfumée à la truffe	
<b>Langoustines Chou-fleur Caviar Vintage Sturia « France »</b>	29.00
Découpe de langoustines à cru, chou-fleur et caviar vintage Sturia	
<b>Boîte de caviar Vintage Sturia « France »</b>	35.00
Dégustation d'une boîte de caviar de 15 grammes, blinis et crème fraîche	

Notre foie gras, saumon fumé et le caviar « Sturia » sont également en vente  
à notre épicerie fine de Wittersdorf

## Poissons & Crustacés

<b>Bar</b>	25.00
Filet de Bar grillé sur peau, Griespflutas au beurre, fondue de poireaux sauce à la vanille de Tahiti	
<b>Lotte et Noix de St Jacques</b>	30.00
Duo de Lotte et Noix de St Jacques, risotto « potiron, noisettes » Bisque de langoustines	
<b>Homard</b>	36.00
Queue de Homard Américain rôtie au beurre de curry rouge, grosses perles de couscous	

## Végétarien

<b>Pasta</b>	20.00
Mezzi Pacheri à la forestière sauce Truffonade	

## Viandes

<b>Rognons</b>	20.00
Rognons de Veau flambés au Cognac et champignons	
<b>Canard de Barbarie</b>	23.00
Filet de Canette jus réduit au miel et épices	
<b>Veau</b>	32.00
Filet Mignon de Veau aux Morilles	
<b>Bœuf Charolais</b>	38.00
Filet de Bœuf Charolais « Rossini » Foie gras de canard poêlé, sauce Truffe	
<b>Cerf</b>	34.00
Noisettes de Cerf Grand Veneur	

\*\*\*\*\*

*Tous les Jeudis (midi et soir) sur réservation uniquement  
Cuisses de Grenouilles à la façon du chef 25.00*

*Tous les Samedis Midis depuis 10 ans !  
Tête de veau de chez Kirm, sauce gribiche et ses garnitures 22.00*

\*\*\*\*\*

### Pour les enfants

Mijoté de spätzlés à la crème et dessert	10.00
Escalope de Volaille panée, pommes frites, légumes et dessert	14.00
Lasagne de bœuf maison et dessert	14.00
Poisson du moment, spätzlés et dessert	20.00
Petit filet de bœuf grillé, pommes frites, légumes et dessert	20.00

*Origines des Viandes : France et UE  
Prix en € TTC TVA à 10% incluse*