

ENTRÉES, STARTERS, VORSPEISE

Foie Gras de Canard Maison, chutney de Saison (70 g)	20 €
Foie Gras de Canard Maison, chutney de Saison en plat(100 g)	28 €
Homemade Duck Foie Gras	
Entenleber von uns Zubereitet	
Tataki de Thon, salade de radis blanc	
Au sésame et crème de Wasabi	20 €
Thunfish Tataki salat weiber rettich	
Tuna tataki white radish salad	
Comme une tomate mozzarella	18 €
Like a tomato mozzarella	
Wie eine mozzarella-tomate	
Cassolette d'Escargots de chez Caro ,aux Morilles	21 €
Et ail des ours	
Snail casserole withseasonalmushrooms, Riesling cream	
Schneckenauflauf mit Saisonpilzen , Rieslingcreme	

Service et taxes compris

POISSONS, FISHES, FISCHE

Filet de Cabillaud, façon Basquaise, espuma bouillabaise
Chorizo ibérique , riz sauvage 32 €
½ portion 24 €

Basque-style cod chorizo and wild rice
Kabeljau nach baskischer art chorizo wildreis

Lotte Sauvage au Safran d'Alsace, poêlée de légumes 34€
Risotto, gambas" Black Tiger " ½ portion 26€

Wild monkfish with Saffron of Alsace, pan-fried vegetables
Risotto," Black Tiger "gambas
Seeteufel mit Elsässer Safran, Pfannengemüse , Risotto, "Schwarzer Tiger"

Filet de Poisson du Moment, sauce Riesling, choucroute 28€
Fish Fillet of the Moment, Riesling sauce, pan-fried sauerkraut
Fischfilet des Augenblicks, Rieslingsauce, gebratenes Sauerkraut

Service et taxes compris

VLANDES, MEATS, FLEISCH

Entrecôte de Bœuf racé selon arrivage Frites maison, Salade de jeunes pousses, béarnaise émulsionnée	32€
Entrecôte Vintage Beef Homemadefries, salad of young shoots, béarnaise emulsified	
Entrecôte Vintage Beef Hausgemachte Pommes, Salat aus jungen Trieben, Bearnaise emulgiert	
Rumsteack d'agneau purée de petit pois, risotto d'épeautre, Légumes et jus d'agneau	32 €
Rumstaeck of lamb mashed peas ,lamb juice Rumstaeck aus lamm puree aus erbsen lammsaft	
Ris de Veau grillé, fricassé d'asperges Sauce Morilles, purée de pomme de terre	36 €
Veal sweetbread with Morels and potato Kalbsries mit Morels Kartoffel mit morels	

Service et taxes compris

SUGGESTIONS

Gros Gambas en persillade, légumes d'été sauce tomatée Huile aux herbes fraîches, croustillant de parmesan Crispy parsley prawns with parmesan Gambas knusprige petersilie aus parmesan	32€
Pluma de porc Ibérique belotta, wok de légumes verts Frites Maison, sauce Chimichurri Pluma of pork Hybéric, légumes and Fries Pluma von schweinenefeder Mit gemüse und Pommes frites	36€
Magret de canard sauce au miel et vinaigre de fraise Wok de légumes verts risotto au basilic Duck breast with honey sauce ,strawberry vinegar Entenbrust mit honigsauce erdbeeressig	26 €

Service et taxes compris