



Menu du **M**arché

à 35.00 €

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

Prix

Nets

Menu **D**écouverte

à 50.00 €

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*



Le faux filet « Béarnaise »
Rumpsteak « Bearnaise »

ou /oder

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



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

LA CARTE

ENTREES FROIDES ET CHAUDES - KALTE und WARMER VORSPEISEN

La terrine de canard et ses crudités Entenfleisch Pastete mit Salat Beilagen	15.00 €
Le foie gras d'oie « maison » gelée au Muscat Gänseleber Pastete Hausart mit Muskatsülze	22.00 €
La salade gourmande Feinschmecker Salat	17.00 €
La salade de chèvre chaud Warmer Ziegen Käse auf buntem Salat	14.00 €
La brochette de crevettes et St Jacques poêlées sur salade Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen auf buntem Salat	22.00 €
La douzaine d'escargots Ein dutzend Weinbergschnecken	15.00 €
Les cuisses de grenouilles « fraîches » à l'ail et au persil FrISChe Froschenkel mit Knoblauch und Petersilie	30.00 €

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	23.00 €
Le Châteaubriand (2 Pers) Henri IV	60.00 €
Les noisettes d'agneau « provençale » Lammnüsschen « Provençale »	27.00 €
Les médaillons de veau aux champignons Kalbsmedaillons mit Pilzen der Saison	27.00 €