

LA CARTE

ENTREES FROIDES ET CHAUDES - KALTE und WARMER VORSPEISEN

La terrine de canard et ses crudités Entenfleisch Pastete mit Salat Beilagen	17.00 €
Le foie gras d'oie « maison » gelée au Muscat Gänseleber Pastete Hausart mit Muskatsülze	25.00 €
La salade gourmande Feinschmecker Salat	17.00 €
La salade de chèvre chaud Warmer Ziegen Käse auf buntem Salat	16.00 €
La brochette de crevettes et St Jacques poêlées sur salade Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen auf buntem Salat	25.00 €
La douzaine d'escargots Ein dutzend Weinbergschnecken	18.00 €
Les cuisses de grenouilles à l'ail et au persil Froschschenkel 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	29.00 €
Le filet de turbot aux petits légumes, sauce crémant Steinbutt Filet mit klein Gemüse und Cremant Soße	31.00 €

LES VIANDES - FLEISCHGERICHTE

La pintade farcie aux champignons, sauce aux morilles Gefüllte Perlhuhn Brust mit Champignons und Morchel Soße	25.00 €
Le tournedos bordelaise Filet Steak mit Bordeaux Wein Sosse	32.00 €
Le faux-filet béarnaise Rumpsteak Bearnaise	26.00 €
Le Châteaubriand (2 Pers) Henri IV	65.00 €
Les noix d'agneau « provençale » Lammnüsschen « Provençale »	30.00 €
Les médaillons de veau aux champignons Kalbsmedaillons mit Pilzen der Saison	32.00 €