

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

ou /oder

Le civet de chevreuil des Seigneurs
Rehragout nach Art des Hauses

Le soufflé glacé au Grand Marnier
Eis Soufflé Grand Marnier



Tous nos plats sont « Faits maison »
élaborés sur place à partir de produits bruts

Menu **D**écouverte

à 52.00 €

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*

ou /oder

Le filet de sandre poêlé, sauce au Pinot Noir
Zanderfilet mit Pinot Noir Soße

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

Prix Nets

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	32.00 €

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 €