

## Nos Entrees

- Taboulé de Quinoa aux asperges, courgettes et champignons, vinaigrette Citronnée V** 14  
*Taboulé von Quinoa mit Zucchini und Champignon*
- Notre Pâté en Croûte aux 3 viandes et au Foie gras de canard**  18  
*Hausgemachte Schweinefleischpastete mit Stopfleber im Teig Mantel nach Straßburger Art*
- Foie gras de Canard Maison de la ferme Schmitt et son chutney du Moment**  23  
*Elsässische Entenstopfleber nach Art des Hauses mit Zeit Chutney*
- Nage de Gambas aux agrumes, crumble au citron vert et jeunes pousses de roquette** 19  
*Garnellen Salat mit Pampelmus, Orangen Scheiben, grünen Citrus Crumble und Rucola*
- Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, artichaut et aubergine confite** 21  
*Hausgerauscherter Lachs mit Artischocken und gegrillte Aubergine*

## Nos poissons

- Quenelles de Brochet farcies aux Queues d'Écrevisses, nouilles artisanales**  23  
*Hausgemachte Hechtknödel gefüllt mit Flusskrebse und frische Nudeln*
- Suprême de Saumon en croûte de pommes de terre, beurre blanc au raifort** 26  
*Lachsfilet in Kartoffelkruste und Meerrettich Soße*
- Choucroute „Fil d'Or“ aux 3 Poissons et au Beurre Nantais** 27  
*Drei verschiedene Fische auf Sauerkraut mit weißer Butter*
- Filet de Dorade Royale poêlé et son risotto au safran aux salpicons de homard breton** 29  
*Gebratene Goldbrassen Filet mit Risotto, Safran Soße mit Bretonischen Hummer*

## Nos Choucroutes et nos viandes

- Choucroute Traditionnelle « Fil d'Or » de L'Ami Fritz (7 garnitures)**  24  
*Traditionnelles Sauerkraut nach Art des Hauses mit 7 Beilagen*
- Choucroute de Canard de la ferme du canard Argenté (cuisse, cœur, gésier et saucisse)** 26  
*Sauerkraut mit Enten-Confit (Keule, Herz, Magen und Bratwurst )*
- Filet de Bœuf aux petits légumes, sauce Choron, et pommes amandines** 29  
*Rinderfilet mit frische Gemüse, Choron Soße, und Mandelnkartoffel*
- Carré d'Agneau, croûte de chorizo, boulgour au jus, purée de pois chiche aux épices douces, légumes confits** 30  
*Lammkarre mit Chorizobutterkruste, bio Bulgur, Kischererbsenpüree und Gemüsen der Jahreszeit*
- Filet de veau aux champignons, artichauts, et gnocchis de pommes de terre** 29  
*Kalbsfilet mit frische Pilzen, Artischocken und Kartoffelgnocchi*



Plats du terroir **V Plat végétarien**

Prix Nets en Euros Taxes et Service Compris-Viandes bovines origines CEE

Service du Restaurant de 12h à 14h et de 19h à 21 h - Mercredi jour de repos

## Nos Desserts

Nos Glaces et Sorbets « Maison » 8.50, Arrosé	12
Verrine aux fraises et mousse Yaourt -Citron vert, dacquoise coco	11
Fondant tiède au chocolat, compotée de cerises, sorbet cacao et crème au thym	12
Soufflé glacé à la vieille Prune de la Maison Massenez	10
Gros Chou aux framboises et son insert juste gélifié, crème de Pistache	12

## Menu Enfant (jusqu'à de 12 ans) *Kinder Menu bis 12 Jahre* 15

Émincé de volaille, sauce crème et Spätzle, assortiment de glace maison  
*Geflügel Frikassee mit rahm Sauce und spätzle, Eis mit Schlagsahne*

### Menu à 36€

Terrine de Chèvre de la ferme de Bellefontaine

Pesto d'ail des Ours

Ou

Presskopf de cochon de lait, sauce gribiche

\*\*\*

Jeune Coq d'Alsace au Riesling, lardons et champignons

Spätzle Maison

Ou

Suprême de Saumon farci en croute de pommes de terre

Beurre blanc au raifort

\*\*\*

Glace ou sorbet maison

Ou

Tarte à la rhubarbe meringuée

### Menu à 55€

Foie gras de Canard Maison de la ferme Schmitt et son chutney du Moment

Ou

Nage de Gambas aux agrumes, crumble au citron vert et jeunes pousses de roquette

\*\*\*

Filet de canette au confit de cerises, légumes et gratin Dauphinois

Ou

Filet de Dorade Royale poêlé et son risotto au safran

\*\*\*

La Sélection de fromages affinés

\*\*\*

Framboises fraîches, glace vanille bourbon

Ou

Verrine aux fraises et mousse Yaourt -Citron vert, dacquoise coco



Plats du terroir **V Plat végétarien**

Prix Nets en Euros Taxes et Service Compris-Viandes bovines origines CEE

Service du Restaurant de 12h à 14h et de 19h à 21 h - Mercredi jour de repos

*Un supplément de 2 € par personne sera demandé pour tout plat partagé*

 *Plats du terroir* **V Plat végétarien**

*Prix Nets en €uros Taxes et Service Compris-Viandes bovines origines CEE*

*Service du Restaurant de 12h à 14h et de 19h à 21 h - Mercredi jour de repos*