





Nos Entrées

- Cappuccino de Potimarron aux graines et huile de courge bio* 13
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskerne und Kürbiskernbioöl
Creamy Pumpkin Soup with gourd seed and gourd bio oil
- Cochon de lait façon Fête de veau et salade tiède de lentilles vertes du Puy*  16
Lauwarmer Spanferkel mit Linsen und Grüner Salat, Ravigote Soße
Warm suckling pork with green lentils salad and ravigote sauce
- Pâté en Croûte aux 3 viandes, pistaches, et Foie gras de canard*  18
Dreierlei Fleischpastete mit Stopfleber im Teigmantel nach Art des Hauses
Homemade "Pâté - Croute" with Foie Gras
- Salade tiède aux Noix de St Jacques et au beurre d'agrumes* 22
Gemischter Salat mit Jacobs Nüssen und warme Zitrusbutter
Salad with walnuts of St Jacques and warm citrus butter sauce
- Foie gras de Canard « ferme Schmitt » préparé par nos soins, chutney de saison*  22
Hausgemachte Entenstopfleber von dem Bauernhof „Schmitt aus Bischoffsheim“ und Chutney
Homemade Alsatian Duck "Foie gras" with Chutney
- Escalope de Foie gras de canard poêlée aux cèpes de nos montagnes*  25
Gebratene Entenleber mit Steinpilzen
Roasted duck Foie gras with boletus mushrooms

Nos Poissons

- Quenelles de Brochet « Maison » farcies aux Queues d'Ecrevisses*  23
Hausgemachte Hechtknödel gefüllt mit Flusskrebse und frische Nudeln
Pike fish quenelles with fresh water crayfish and fresh noodles
- La Choucroute aux 3 Poissons et au Beurre Nantais*  27
Verschiedene Fische auf Sauerkraut mit weißer Butter Soße
Fish sauerkraut and white butter sauce
- Lotte Bretonne à la purée de céleri, petits légumes et sauce au safran d'Alsace* 29
Bretonischer Seeteufel mit Selleriepüree, Gemüse und Safran soße aus dem Elsass
Breton Burbot with celery puree, vegetables and safran sauce

Plats du terroir **V** plat végétarien

« Un supplément de 2 euros par personne sera demandé pour tout plat partagé »

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

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

Nos Viandes

Choucroute de Canard "Ferme du canard Argenté" (cuisse, cœur, gésier et saucisse)  26

Sauerkraut mit Enten-Confit von dem Bauerhof (Keule, Herz, Magen und Bratwurst)

The Sauerkraut with duck confit from the farm (Leg, heart, gizzard and sausage)

Suprême de poulet fermier d'Alsace aux morilles, purée de panais et Grumbeereknepfle  25

Elsässische Bauernhof Hühnerbrust mit Morcheln, Pastinaken Püree und Grumbeereknepfle

Elsass Farm chicken breast with morel, puree of parsnip and quenelles potatoes

Cœur de Pis et Rognons de Veau aux 2 sauces, Oignon confit farci et nouilles 28

Gebratene Kalbsnieren und Kalbsbries mit Zweierlei Soßen, und Nuddeln

Sweet breads and Veal kidneys with two sauces, and noodles

Carré d'Agneau en croûte de citron confit, légumes racines, pommes de terre râtées 30

Lammkarre mit Zitronen und Rosmarinbutter Kruste, Wurzelgemüsen und kleine Ofenkartoffeln

Rack of Lamb with Limon and rosemary butter crust, root vegetables and fingerling potatoes

Filet de Bœuf aux cèpes, légumes de saison et gratin de pommes de Terre  29

Rinderfilet mit Steinpilzen, frische Gemüsen der Jahreszeit und Kartoffel Gratin

Tenderloin of beef with boletus mushrooms, fresh vegetables from the season and gratin Dauphinois

Nos Fromages

Nos Chèvres fermiers et nos fromages affinés par la Maison Tourette 13.50

Naturgereifte Käse Auswahl von Käsemeister „Tourette“ aus Strasbourg

Repined cheeses from Master of cheese "Tourette" from Strasbourg

Munster d'Alsace au Cumin  7.50

Elsässer Münsterkäse mit Kümmel,

Alsatian Munster cheese with cumin

Menu Enfant (moins de 12 ans) 14

Emincé de volaille, sauce crème et Spätzle

Kindermenu (Geflügel Frikassee mit rahm Sauce und Spätzle) bis 12 Jahre

Children's menus (Chopped chicken in cream sauce, Alsatian noodles) only under 12 years old

Plats du terroir **V** plat végétarien

« Un supplément de 2 euros par personne sera demandé pour tout plat partagé »

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

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