

Une gastronomie saine et la sagesse de l'expérience, signée Ernest Schaezel.

Premiers Instants découverte

Le Saumon Cru bio coupé Épais Mariné au Citron vert Fleurs de Câpre

Huile de Colza bio Lasagne de Concombres et Blinis 29 €

Frischer Bio Lachs mariniert in Bio Rapsöl und Limone mit Gurke und Kapernäpfel – Kaviar 5gr in extra

Fresh Organic Salmon marinated in Organic rapeseed oil and lime, with cucumber and caper Berries- Caviar 5gr in extra

Servi avec 5gr de Caviar Oscietre supplément 12 €

La Coque aux Escargots au Flan d'Ail Chlorophylle de Persil 29 €

Weinbergschnecke mit Knoblauch Auflauf und Persilie Sauce- Snails with garlic custard and parsley chlorophyll

Les Cèpes de nos forêts juste poêlés sur une Tartine de Foie Gras 29 €

Toast mit Steinpilzen und Gänseleber- Toast with Gooseliver and mushrooms

Le Foie Gras de Canard maison aux Figes Caramel Balsamique

Vinaigre bio de Pommes et Pruneaux 30 €

Enteleberpastete mit Feige und Balsamico Karamel- Bio Essig aus Äpfeln und Pflaumen

Duck liver terrine with fig and Balsamico caramel with Organic Apple vinegar and Prune

Le Foie Gras d'Oie maison Compote d'Abricots séchés aux Epices douces 32 €

Gänseleberpastete nach Art des Hauses & Aprikosenkompott -Home made Goose liver and dried apricot marmelade & Spices

L'escalope de Foie de Canard poêlée de la ferme Schmitt aux Pommes caramélisées 33 €

Warme Enteleber aus dem Bauernhof Schmitt mit Äpfeln- Pan fried Duck Liver from the Schmitt farm with Appels

Les Oeufs au Plat bio au Foie d'Oie et Truffe Noire Mélanosporum 34 €

Bio Spiegeleier mit Gänseleber und Trüffeln -Organic steamed eggs with goose liver and truffle sauce

Le Caviar Oscietre et Blinis 15 gr 40 €

Kaviar Oscietre & Blinis - Caviar Oscietre & Blinis - 30 gr 75 €

De nos Forêts, Prairies et Jardins Plats végétariens

Le Cappuccino de Champignons aux Herbes 22 €

Pilzencremesuppe – Mushroomcream soup- Vegetarian dish

Le Bouquet Végétal aux éclats de Noix, Noisettes et Châtaignes 22 €

Gourmetsalat mit Splitter von Nuß, Haselnüsse, Chataîgnes - Salad Brightness of Walnuts, Hazelnuts and Sweet chestnuts - Vegetarian dish

Les Pennes à la Truffe de Bourgogne 26 €

Penne mit Truffel- Penne with Truffle- Vegetarian dish

La Pomme de Terre à la Truffe de Bourgogne 29 €

Kartoffel mit Truffel- Potatoes with Truffle Vegetarian dish

Menu Enfant (- 12 ans) 18 € S/C

Kinder-Menu – Children Menu

Nos viandes sont d'origine CEE

Prix Nets
25/11/11

Au large de nos côtes et rivières

Les Noix de Saint Jacques Rôties Ecume de la Mer

Petite soupe de riz parfumée au clou de Girofle 36 €

Gebratene Jacobsmuscheln Meeres Schaum Reissuppe mit Gewürznelke - Dry roasted scallops with clove Rice soup

Le Crispy de Thon rouge au Quinoa Bio et éclats de Noisettes

Emulsion citronnée aux Oignons 38 €

Tunfisch mit Erdnuss und Quinoa Zitrone Emulsion mit Zwiebeln

Crispy Tuna with Hazelnut and quinoa Lemon sauce with onions

Le Demi Homard jus de crustacés Tagliatelles de Légumes d'hiver 40 €

Halben Hummer, Mehrfrüchtsauce und Winter-Gemüse-Tagliatelle

Half Lobster, with crustacean's juice and Winter Vegetables tagliatelle

La Truite Saumonée Rôtie Croustillant de Mona Lisa aux Amandes et Truite Blanche en Feuille de Choux Vert Croquant de Lard Paysan Emulsion au Riesling 38 €

Trophée Femme Chef Egast 2010

Duo von Lachsforelle und Flussforelle mit Riesling Sauce- Salmon trout and River Trout duo with Riesling Sauce

Le Turbot au Champagne Petit épeautre Bio 40 €

Steinbutt mit Champagner Sauce Dinkel bio- Turbot with Champagne sauce organic small spelt

Le Bonheur des Prés et de la Ferme

Le Suprême de Pintade Fermière farcie et rôti au Pain d'Epices Légumes d'Hiver 30 €

Gefüllte Perlhuhnbrust Gebraten mit Lebkuchen - Wintergemüse & Pomme Amandine

Stuffed Guinea Fowl Gingerbread -winter vegetables & Pomme Amandine

Les raviolis de Queue de Bœuf et Anguille fumée au bouillon vert Girolles de nos forêts 34€

Gefüllte Nudeltaschen mit Ochenschwanz und gerauchert Aal im Krauter bouillon

Oxtail and smoked eel raviolis with an herb stock and mushrooms

Le Magret de Canard de la Ferme Schmitt servi en tournedos 35 €

Sauce au Vinaigre de Melfor Barre de Céréales & Carottes Pourpre

Entebrust wie ein Tournedos Melfor Sauce- Stuffed Duck breast with Melfor sauce

Le Filet de Bœuf à la Ficelle sur Choucroute Croquante

à la Crème de Moutarde 38 €

Rinderfilet im Bouillon auf Rahmsauerkraut- Boiled beef filet « à la ficelle » with creamy sauerkraut

Les Plats de Toujours

Le Carré d'Agneau rôti sous sa croûte d'Herbes Fines Cocos Blancs Ail confit

Légumes du Moment et Pommes Gaufrette (pour 2 pers.) 72 €

Lammrücken in Kräuterkruste mit Gemüse und Kartoffeln Chips- Herb crusted lamb chops with vegetables

La Canette Rôtie aux Epices (pour 2 pers.) Servie en 2 services 78 €

Gebratene junge Ente mit Gewürzen in 2 Gänge (2 pers.) -Roasted duckling with spices served in 2 courses (2 pers.)

La Noisette de Chevreuil de Chez Eric Marchal au Chocolat extra Bitter cœur de

Guanaja Mousseline de Céleri et Cristal de Pommes de Terre 40 €

Rehnüsschen mit Extra Schokolade- Knollensellerie sahne Crem - Kartoffel cristal Chips

Venison with extra bitter chocolate, creamed celeriac and cristal potatoes chips

Le Tournedos Rossini Légumes du Moment Sauce Périgourdine 43 €

Rinderfilet mit Gänseleberpastete Sauce « Périgourdine » und Gemüse

Beef tenderloin topped with gooseliver, Truffle Sauce and fresh vegetables

Fromages frais et artisanaux

Le Munster Fermier affiné dans les caves Siffert Crème au Cumin

Feuille de Bière Grains de Moutarde 10 €

Affinierte Munsterkäse aus dem Siffert Keller mit Kümmel-Sahne - Refined Munster with Cumin Cream

La Fourme d'Ambert et ses fines Feuilles de Chocolat Blanc 10 €

Fourme d'Ambert Käse mit Weiss Schokolade - Fourme d'Ambert cheese with white chocolate

Le Chèvre Frais de la ferme du Pâtre Miel de Fleurs et Poivre de Séchuan

Jeunes Pousses de Salade et Herbes Sauvages 10 €

Frischer Ziegenkäse mit Blumen Honig und Salat mit wild Kräuter-Goat cheese with Honey and salad with wild herbs

La Tomme d'Alsace Confiture de Tomates Vertes 10 €

Elsässer Tomme Käse mit grüne Tomaten Marmelade- Alsacian Tomme cheese with green tomatoes jam

La Sélection de Fromages d'Alsace frais et affinés 13 €

Unsere Alsässische Käse Auswahl - Our selection of fresh and refined Alsace cheese

Tradition & Imagination à 69 €/pers

Les Amuses Bouche

Le Foie Gras d'Oie Maison au Naturel

Compote d'Abricots séchés aux Epices & Pain de campagne grillé

Gänseleberpastete nach Art des Hauses & Aprikosenkompott - Home made Goose liver and dried apricot marmelade & Spices

oder -Ou -or

La Coque aux Escargots au flan d'Ail Chlorophylle de Persil

Weinbergschnecke mit Knoblauch Auflauf und Persilie Sauce- Snails with garlic custard and parsley chlorophyll

La Polenta de Blé dur Bio aux Jus de Truffe et Girolles Grises

Hartweizen Polenta Trüffeljus und Graue Pfifferlinge- Durum Wheat Polenta truffle juice and Mashrooms

Les Raviolis de Queue de Bœuf et Anguille fumée

au bouillon vert & Girolles de nos forêts

Gefüllte Nudeltaschen mit Ochschwanz und gerauchert Aal im Krauter bouillon

Oxtail and smoked eel raviolis with an herb stock and mushrooms

oder -Ou -or

Le Magret de Canard de la Ferme Schmitt servi en tournedos

Sauce au Vinaigre de Melfor Barre de Céréales & Carottes Pourpre

Entebrust wie ein Tournedos Melfor Sauce Stuffed Duck breast with Melfor sauce

Le Délice Glacé des Iles

Kokosnuss-und Schokoladen-Parfait, Orangensoß mit exotische Früchte Und Passionsfrucht Sorbet

Coconut and Chocolate parfait, orange and exotic fruits coulis, And passion fruit sorbet

Séduction Gourmande à 89 €/pers

(Menu servi pour l'ensemble de la table)

Les Amuses Bouche

Le Foie Gras de Canard aux Figues Caramel Balsamique Au Vinaigre bio de Pommes et Pruneaux

Enteleberpastete mit Feige und Balsamico Caramel, Bio Essig aus Äpfeln und Pflaume
Duck liver with fig and Balsamico Caramel, Organic Apple vinegar and Prune

La Noix de Saint Jacques Rôtie Ecume de la Mer Petite soupe de riz parfumée au Clou de girofle

Gebratene Jacobsmuschel Meeres Schaum Reissuppe mit Gewürznelke - Dry roasted scallop with clove Rice soup

Le Turbot au Champagne Petit épeautre Bio

Steinbutt mit Champagner Sauce Dinkel bio- Turbot with Champagne sauce organic small spelt

Le Cappuccino de Homard

Cappuccino von Hummer - Cappuccino of lobster

La Noisette de Chevreuil de Chez Eric Marchal au Chocolat extra Bitter cœur de Guanaja Mousseline de Céleri et Cristal de Pommes de Terre

Rehnüsschen mit Extra Bitter Schokolade- Knollensellerie sahne Mousseline – Kartoffel cristal Chips
Venison with extra bitter chocolate, creamed celeriac and cristal potatoes chips

Le Soufflé Chaud au Chocolat Tainori Glace Vanille Bourbon

Warmer Schokolade Auflauf mit Vanille Eisscreme - Hot chocolate Soufflé with Vanilla ice cream

