

Une Gastronomie Saine le Partage & la Sagesse de l'Expérience

Ernest Schaezel

Premiers Instants

Entrées (Starters - Vorspeisen)

LE SAUMON CRU

Coupé Épais Lasagne de Concombre - Crackers de Pois-Chiche 29 €

Frischer Bio-Lachs mit Gurke & Kichererbsen Cracker

Fresh Organic Salmon, with Cucumber & Chickpea Crackers

LE MILLEFEUILLE D'ESCARGOTS DU BIRKENWALD

à l'Ail des Ours & Chlorophylle de Persil 34 €

Weißbergerschnecken Millefeuille mit Bärlauch und Petersilie Chlorophyll

Snails Millefeuille with Wild garlic and Parsley Chlorophyll

LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Confit de Renouée du Japon 32 €

Ente Leberpastete – Kandierte Zwetschen & Japanischer Knöterich

Homemade Duck Foie Gras – Plum Jam & Japanese knotweed

L'ESCALOPE DE FOIE POEELE AUX POMMES CAMELISEES 36 €

Warme Leber mit Caramerisielte Apfel

Fried Foie Gras with Caramelized Apple

L'OEUF AU PLAT FERMIER DE LA FERME SIEGEL

Foie d'Oie & Truffe Noire Mélanosporum 37 €

Spiegelei mit Gänseleber und Schwarze Mélanosporum Trüffeln

Fried egg with goose liver and black Mélanosporum truffle sauce

LA TARTINE DE CEPES DE NOS SOUS BOIS AU FOIE D'OIE 32 €

Brotschnitte Steinpilzen von Unsere Wälder & Foie Gras

Toast with Ceps from the Alsatian Forest & Goose Liver

De nos Forêts, Prairies et Jardins

Entrées Végétariennes (Vegetarian Starters – Vegetarischer Vorspeisen)

LE BOUQUET VEGETAL

Eclats de Noix & Noisettes 20 €

Gourmetsalat mit Nussplitter, Haselnüssen

Greeb Salad with Walnuts, Hazelnuts

LE MELI - MELO DE LEGUMES DE SAISON

à l'Huile d'Olive Vierge 22 €

Gekochtes und rohes Gemüse mit Olivenöl

Cooked and raw Vegetables with Olive oil

LE CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS DES BOIS 21 €

Mushrooms Cappucino – Pilze Cappucino

LES RAVIOLES A LA COURGE BUTTERNUTT

Espuma à l'Huile de Courge & Saug 31 €

Butternuss Ravioli – Kürbisöl Espuma & Salbei

Butternut Squash Ravioli - Pumpkin Oil & Sage

De nos Côtes et Rivières

Plat Principal (Main Courses Fish – Hauptgericht Fisch)

LA TRUITE SAUMONÉE D'ALSACE DU HEIMBACH SNACKÉE

Emulsion Végétale - Légumes du Moment & Tuile aux Amandes 37 €

Forellen – Gemüse – Vegetalsoße & Mandelziegel

Snacked Trout – Seasonal veggies & Almond Biscuit

LE FILET DE TURBOT

Beurre Blanc au Champagne & Crémeux de Cocos Noirs 42 €

Weißes Filet vom Steinbutt – Champagner-Butter-Schwarz Bohnen

Turbot Filet – Butter and Champagne Sauce- Black Beans

LE RAGOÛT DE HOMARD

Jus de Crustacés & Légumes du Moment 48 €

Hummer -Ragout, Krustentiere-Sauce & Gemüse der Saison

Stew Lobster, Shellfish Emulsion & Seasonal Vegetables

De nos Prés Fermes Forêts

Plat Principal (Main Courses Meat – Hauptgericht Fleisch)

LA VOLAILLE JAUNE D'ALSACE A L'ASPERULE

Farcie aux Champignons & Truffes - Purée de Pommes de Terre 33 €

Gelbes Geflügel aus Elsass mit Pilzen und Trüffeln gefüllt & Hausgemachtes Kartoffelpüree

Alsatian Yellow chicken stuffed with Mushrooms and Truffle & Home-made Mashed Potatoes

LE FILET DE BŒUF A LA FICELLE

Choucroute IGP Alsace Maison Le Pic

Crème de Moutarde à l'Ancienne Pomme Vapeur 42 €

Gekochtes Rinderfilet, Sauerkraut & Senf - Rahmsauce

Boiled beef filet « à la ficelle » cooked in a Stock - with sauerkraut & creamy mustard sauce

LA NOISETTE DE BICHE

Au Chocolat extra Bitter Mousseline de Céleri

Cristal de Pomme de Terre – Airelles & Coing Confit 44 €

Rehnüsschen mit Extra Schokolade Sosse- Knollensellerie sahne Creme

Venison with extra bitter chocolate sauce, creamed celery



VEGETARIEN

Vegetarian
Vegetarisch



SANS GLUTEN

Gluten Free
Gluten Frei



SANS LACTOSE

Lactose Free
Laktose Frei



PLAT SIGNATURE

Signature Dishes

Nos viandes sont d'origine CEE

Menu Tradition & Imagination en ④ services 75 €

Menu Séduction Gourmande en ⑥ services 110 €

(Menu servi pour l'ensemble de la table- dernière prise de commande à 20h30)

*4 courses menu 75 € - * 6 courses menu 110 € **

Last order before 8:30 p.m.

L'AMUSE BOUCHE

① LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON AUX FIGUES ①

Confit de Pommes & Pruneaux

Ente Leberpastete – Apfel & Pflaume Konfitüre

Homemade Duck liver – Apple & Prawn Confit

② LA RAVIOLE A LA COURGE BUTTERNUTT ②

Espuma à l'Huile de Courge & Saug

Butternuss Ravioli – Kürbisöl Espuma & Salbei

Butternut Squash Ravioli - Pumpkin Oil & Sage

LA NOIX DE SAINT JACQUES ROTIE ③

Écume de la Mer - Soupe de riz Parfumée au Clou de Girofle

Gebratene Jakobsmuscheln auf Meeresschaum Reissuppe mit Gewürznelken

Dry roasted scallops with clove Rice soup

LA TRUITE D'ALSACE DU HEIMBACH ④

Légumes du Moment Emulsion Végétale & Tuile aux Amandes

Forellen – Gemüsen – Pflanzenemulsion & Mandelziegel

Snacked Trout – Sesonal veggies & Almond Biscuit

③ LA NOISETTE DE BICHE ⑤

Au Chocolat extra Bitter Mousseline de Céleri

Cristal de Pomme de Terre – Airelles & Coing Confit

Rehnüsschen mit Extra Schokolade Sosse- Knollensellerie sahne Creme

Venison with extra bitter chocolate, creamed celery

④ LE PARFAIT GLACE AU MIEL ET AU PAIN D'EPICES ⑥

Hönig und Lebkuchen Eis Parfait

Honey and Gingerbread Ice Parfait

Nos viandes sont d'origine CEE