






## Les Entrées

-  *Terrine de Foie Gras de Canard maison, gelée aux fruits de saison et chips de pain* 23,00  
Unsere Entenleberpastete mit Früchtegelee und Brot Chips – Homemade duck "foie gras" with seasonal fruit gelee and bread crisps
- Escalope de Foie gras de Canard poêlée, façon du chef* 24,00  
Warme Entenleber nach Art des Hauses – Hot duck liver in the Chef's style
-  *Escargots du « Pré aux Colimaçons » d'Orbey poêlés, crémeux de Céleri, Sauce onctueuse aux Champignons* 13,50  
Schnecken aus Orbey mit Sellerie und Pilzsoße - "Escargots" from Orbey with celery and mushrooms sauce
- Gambas en Tempura, tartare de légumes, tuile au poivre de timut* 21,00  
Gambas im Tempura mit Gemüse Tartar - Gambas in Tempura, vegetables tartare
-  *Tarte flambée, revisitée* « Tarte flambée » nach unsere Art - Our interpretation on « tarte flambée » 12,00

## Les Poissons

-  *Filet de Truite d'Orbey poêlé, raviole au Chèvre, velouté de cresson* 19,60  
Gebratenes Rosa Forellenfilet, Ziegen Raviole und Kresse Suppe - Filet of trout from Orbey, goat cheese ravioli, watercress cream
- Ballotine de Saumon, sauce Nantua* 22,50  
Lachs Ballotine mit Nantua Sauce - Salmon ballotine with Nantua sauce
-  *Filet d'Omble Chevalier en croûte d'Agrumes, douceur de coco blanc, émulsion miel-citron* 24,30  
Seesaiblingsfilet in Zitrusfrüchtenkruste - char filet encrusted with citrus fruits


## Les Viandes

- Cuisse de Pintade fermière farcie au Foie Gras, écrasée de pommes de terre, Sauce aux champignons de saison* 19,00  
Perlhuhn Schenkel mit Entenleberpastete gefüllt, Pilzsoße – Farmer guinea fowl leg stuffed with foie gras, mushrooms sauce
- Tournedos de Bœuf et échalotes confites au porto, pommes croquettes et son jus réduit* 29,60  
Rind Tournedos mit im Portwein kandierten Schalotten, Kartoffelpuffer und Gemüse  
Beef tournedos with shallot confit in Port wine, croquet potatoes and vegetables
- Croustillant d'Agneau au Tandoori, Polenta aux abricots, sauce au Porto* 20,00  
Tandoori knuspriges Lammkarree, gegrillte Polenta mit Aprikosen, Porto Soße  
Lamb Tandoori, Polenta with apricots and Port wine sauce
- Dos de Porcelet laqué, cuit en basse température, poêlée de légumes façon asiatique* 18,00  
Ferkelrücken lackiert, in niedriger Temperatur gekocht, mit auf asiatischer Weise gebratenes Gemüse  
Glazed back of suckling pig, served with Asian style pan-fried vegetables
- Suggestions sur ardoise, selon arrivage*  
Vorschläge auf der Schiefertafel je nach Ankunft - Suggestions on slate board, according to availability

*Plateau de Fromages* Käseteller - Cheese platter 7 à 12,00


 *Toasts de Chèvre du Pays au miel* 8,00

Ziegenkäse mit Honig überbacken auf Toast - Warm goat cheese with honey on toast and salad

 *Croustillant de Munster d'Orbey* – Warmer knuspriger Munsterkäse von Orbey - Orbey crunchy warm munster cheese 8,50

Origine de notre viande de Bœuf : France

*Prix nets, service compris, hors boissons*

 Recettes régionales - Regionale Rezepte - Regional recipes

 Cuisine entièrement faite Maison

## *Nos Desserts*

\* *Desserts à commander en début de repas*

\* *Biscuit Brownie, chocolat en différentes textures, Sorbet aux Agrumes 10,50*


\* *Soufflé aux Saveurs du Moment et son Sorbet 9,00*

*Assiette de sorbets et fruits frais, coulis exotique 9,50*


*Millefeuille de feuille de brick caramélisé crème Chiboust  
et Fruits de saison 9,00*

*Café Gourmand 9,00*

*Crème Brûlée à la Vanille Bourbon 8,60*

 *Vacherin glacé du Pays Welche, revisité 8,00*

*Sorbet Maison (ou glace) arrosé 8,00*

 *Citron / Marc de Gewurztraminer - Pistache / Alisier  
Passion / Gingembre – Framboise / Framboise*

***Glaces Maison (la boule): 2,50***  
*Vanille, Chocolat, Pistache, Café*

***Sorbets Maison (la boule): 2,50***  
*Citron, Framboise, Cassis, Passion, Abricot, Mangue*

