






## Les Entrées

-  *Terrine de Foie Gras de Canard maison au fruit de saison* 24,00  
Unsere Entenleberpastete mit Obst der Saison – Homemade duck "foie gras" with seasonal fruit
- Escalope de Foie gras de Canard poêlée, façon du chef* 25,00  
Warme Entenleber nach Art des Hauses – Hot duck liver in the Chef's style
-  *Escargots du « Pré aux Colimaçons » en Tempura, purée de butternut, émulsion Châtaigne* 14,00  
Schnecken aus Orbey im Tempura, Butternutpüree und Kastanien Emulsion  
"Escargots" from Orbey in tempura batter, butternut puree and sweet chestnut emulsion
- Saumon Mariné aux Agrumes, façon gravelax, fusette grillée* 24,00  
Mit Zitrusfrüchten marinierte Lachs – Raw Salmon marinated in citrus fruits.
-  *Tarte flambée, revisitée* « Tarte flambée » nach unserer Art - Our interpretation on « tarte flambée » 12,50

## Les Poissons


-  *Filets de Truite et d'Omble d'Orbey, façon Matelote* 21,00  
Rosa Forellenfilet und Seesaiblingsfilet von Orbey, nach "Matelote" Art  
Filet of trout and Char fillet from Orbey, in a matelote way
- Noix de Saint Jacques et son rizotto du moment* 28,00  
Jakobsmuschelnüsse in der Pfanne mit Rizotto – Fried scallops with rizotto

## Les Viandes

- Cuisse de Pigeon farcie et jus réduit* 29,80  
Gefüllter Schenkel einer Taube, mit reduziert Saft – Stuffed thigh of pigeon, reduced juice
- Cordon bleu de Veau revisité* 24,00  
Kalbs « Cordon bleu » nach Art des Hauses – Veal « Cordon bleu » in the Chef's style
- Dos de Porcelet aux Abricots et son jus au Romarin* 19,00  
Ferkelrücken mit Aprikosen und Romarin Saft – Back of Suckling pig with apricots and a rosemary juice
- Magret de Canard et sa sauce aux fruits* 23,50  
Entenbrust mit Frucht Soße – Duck breast with fruit sauce
-  *Choucroute Alsacienne maison, charcuteries de la boucherie Baradel à Lapoutroie* 18,70  
Hausgemachtes elsässisches Sauerkraut – Homemade Alsatian Sauerkraut
- 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* 8,50  
Warmer knuspriger Munsterkäse von Orbey – Warm munster cheese from Orbey served in a crunchy crust

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**

**\* Bitte vor dem Essen bestellen - \* Please, order at the beginning of your meal**

**\* Sablé Breton, crème au citron et son sorbet citron-basilic** 9,00

\* Kekes nach bretonischer Art mit Zitronencreme, Zitronen und Basilikumsorbet

\* "Breton" shortbread cookie, lemon cream, lemon and basil sorbet

**Tartelette Chocolat Caramel au beurre salé, crème glacée à la Vanille** 8,50

Schokolade und Karamel Törtchen – Chocolate and caramel tart

**Torche aux marrons** 9,50

Kastanienköstlichkeit des Konditorchefs - Head pastry Chef's delight around sweet chestnuts

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

Auflauf des Momentes mit seinem Sorbet - \* Seasonal fruits soufflé with sorbet

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

\* Verschiedene Sorbets mit frischen Früchten und exotischer Fruchtsosse

\* Fresh fruits with sorbet and exotic fruit juice

**Café Gourmand** 9,00

Kaffee mit kleinen Köstlichkeiten – Coffee with assorted sweet dishes

**Crème Brûlée à la Pistache** 8,60

Pistazien Crème Brûlée - Pistachio « crème brûlée »



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

Eisbaisertorte nach Art des Chef's – Iced vacherin

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



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

Mit Alkohol übergossenes Sorbet (oder Eis) – Laced sorbet (or icecream):

Zitrone / Marc de Gewurztraminer – Lemon / marc gewurztraminer

Pistazie / Alisier (Mehlbeere) - Pistachio / alisier - Passionfrucht / Ingwer - passion / ginger

Himbeer / Himbeer raspberry / raspberry

**Glaces Maison (la boule):** 2,50

**Vanille, Chocolat, Pistache, Café**

**Hausgemachtes Eis:** Vanille, Schokolade, Pistazie, Kaffee (1 Eiskugel)

**Homemade ice creams:** Vanilla, chocolate, pistachio, coffee

**Sorbets Maison (la boule):** 2,50

**Citron, Framboise, Passion, Abricot, Mangue**

**Hausgemachte Sorbets :** Zitrone, Himbeere, Passion, Mango, Aprikose (1 Eiskugel):

**Homemade sorbets:** Lemon, raspberry, passion, apricot, mango