

Le midi : formules au choix – Mittagsmenüs zur Auswahl (Sauf le dimanche – außer Sonntags)

Entrée, plat et dessert	18.50€
Vorspeise, Hauptgang und Dessert	
Entrée et plat ou plat et dessert	15.50€
Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert	
Plat – Hauptgang	12,50€



Entrées – Vorspeisen

Le Cappuccino de Champignons des Bois – **Waldpilzen Cremesuppe**
Ou

Le Pâté de Viande en Croute Salade de Saison – **Fleischkäse in Teig mit Saisonsalat**
Ou

Les Poireaux Tièdes Vinaigrette Cassis Framboise – **Lauwarmer Lauch mit Vinaigrette Sauce**
Ou

Le Gratin de Nouilles au Saumon Fumé sur Salade – **Lachsnudel mit Salat**

Plats – Hauptgänge

La Cuisse de Cannelle Confit Jus aux Herbes – **Entenschenkel Eingelegt Krauter Jus**
Ou

Les Filets de Porc Sauce Tandoori – **Schweins Filet mit Tandoori Sauce**
Ou

Le Filet de Julienne en Picatta – **Lengfisch Filet Picatta**
Ou

Le Dos de Lieu Noir sur Choucroute – **Kohlfischfilet auf Sauerkraut**

Desserts – Nachspeisen

La Crème Caramel – **Karamellcreme**
Ou

Le Nougat Glacé aux Fruits Confits – **Nougateis mit kandierten Früchten**
Ou

La Mousse de Yogourt à la Pomme Verte – **Grüne Äpfel Joghurt Mousse**
Ou

Le Gâteau au Fromage Blanc au Potiron – **Kürbis Käsekuchen**
Ou

Assortiment de Fromages – **Käseteller**



MENU A 33,50 € ENTREE - PLAT - DESSERT

MENU A 47 € ENTREE - PLAT - DESSERT & BOISSONS COMPRISES
APERITIF MAISON – 2 V DE VIN AOC – 1 CAFE – ½ BT EAU

MENU A 57 € ENTREE - POISSON - VIANDE - DESSERT & BOISSONS COMPRISES
APERITIF MAISON – 3 V DE VIN AOC – 1 CAFE – ½ BT EAU



La Salade de Saison et ses Quetsches Lardées Fourrées au Munster
Ou
Le Crumble de Potiron au Chorizo

Le Duo de Poisson de Mer
Beurre Blanc Persillé à la Moutarde
Riz au Raisins

Ou

Les Médaillons de Veau Sauce à la Crème de Cèpes
La Farandole de Légumes
Spätzle au Persil

Assortiment de fromages

Ou

La Crème Citron Brûlée et son Sablé Spéculos

Ou

Le Vacherin Glacé Poire Chocolat Praliné



Les Entrées :



<i>La Salade de Saison</i>	<i>6.50€</i>
<i>La Soupe de Potiron Gratinée à l'Emmenthal</i>	<i>7.50€</i>
<i>Les Raviolis aux Cèpes Sauce Champignons des Bois</i>	<i>9.50€</i>
<i>La Salade de Mâche Mimosa</i>	<i>8.50€</i>
<i>La Cassolette D'escargots au Beurre Persillé</i>	<i>10.50€</i>
<i>La Salade de Saison aux Galettes de Boudin aux Pommes</i>	<i>8.50€</i>
<i>La Terrine de Foie Gras de Canard Maison</i>	<i>13.50€</i>
<i>La Salade de Mâche aux Magrets de Cailles</i>	<i>10.50€</i>
<i>La Salade de Saison au Saumon Fumé</i>	<i>9.50€</i>
<i>La Salade de Mâche aux Gésiers de Canard Confités</i>	<i>8.50€</i>



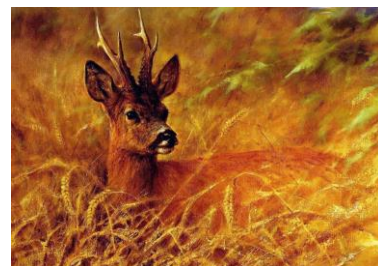
Les Poissons



<i>Le Baeckaoffa de Filets d'Esturgeon Provençale</i>	<i>19.50€</i>
<i>Le Dos de Julienne Roti sur son Lit de Lentilles</i>	<i>20.50€</i>
<i>Les Coquilles Saint. Jacques Beurre de Mangue au Gingembre</i>	<i>23.50€</i>
<i>Le Filet de Dorade Royale Poêlé aux Saveurs Automnale</i>	<i>21.50€</i>

Les Viandes

<i>Les Pieds et Paquets à la Marseillaise</i>	<i>19.50€</i>
<i>Les Filets de Pore aux Pommes Sauce Calvados</i>	<i>19.50€</i>
<i>Les Medaillons de Veau Sauce Roquefort aux Noix</i>	<i>21.50€</i>
<i>Le Filet de Bœuf Poêlé Sauce aux Trois Poivres</i>	<i>23.50€</i>
<i>Les Magrets de Cailles Sauce au Vinaigre de Framboise</i>	<i>21.50€</i>



La Chasse

<i>Les Filets Mignons de Cerf Sauce Grand Veneur</i>	<i>23.50€</i>
--	---------------

Les desserts :



<i>La Mousse au Chocolat Noir</i>	<i>7.50€</i>
<i>Le Kougelhof Glacé Arrosé au Kirsch</i>	<i>9.50€</i>
<i>Les Quetsches Pochées au Vin Rouge Glace Vanille</i>	<i>7.50€</i>
<i>La Crème Caramel Grand-Mère</i>	<i>6.50€</i>
<i>Le Nougat Glacé Maison aux Deux Coulis</i>	<i>8.50€</i>
<i>Le Melleux au Chocolat et sa Glace Chocolat Blanc</i>	<i>9.50€</i>
<i>La Crème Brûlée à la Vanille</i>	<i>8.50€</i>
<i>Le Sorbet Mirabelle Arrosé Vieille Prune</i>	<i>8.50€</i>
<i>Le Sorbet Framboise Arrosé Framboise</i>	<i>8.50€</i>
<i>La Tarte Tatin Flambée au Calvados Glace Cannelle</i>	<i>9.50€</i>



Les Glaces et les Sorbets :

*Vanille, Chocolat, Chocolat Blanc, Fraîse, Cannelle, Pistache
Citron Vert, Poire, Pomme, Framboise, Mangue, Coing*

La Boule : *1.80€*

L'assortiment de fromages *8.50€*

Le Petit Munster Flambé au Cumin *5.00€*