

# POUR COMMENCER

## STARTERS

**Canard - Duck** 18,50€

**Foie gras et son condiment à la pomme verte, sel de Guérande, poudre de pain et cacao amer**

Foie gras, apple condiment, salt of Guerande, bread powder and bitter cocoa

**Saumon - Salmon** 15,50€

**Comme un gravlax mariné dans un mélange sel et betterave, gel de concombre, houmous à l'huile de sésame, huître végétale**

Gravlax marinated in salt and beetroot, cucumber gel, humus, vegetable oyster

**Tout d'une tarte flambée sauf l'apparence -** 13,00€

Like a traditional « Flammekuchen » except the appearance

**Mousse de fromage blanc en infusion, pickles d'oignons, lardons à déguster avec ses bâtonnets pâte à tarte flambée**

Cheese mousse, pickled onions, bacon, dough sticks

**Œuf - Egg** 14,00€

**Onctueux accompagné de sa raviole de champignons des bois et espuma de chèvre frais**

Egg with mushrooms ravioli and fresh goat's espuma

**Saint-Jacques - Scallop** 16,50€

**En carpaccio, gelée de corail et caviar, le tout assaisonné de jus de mangue et homard**

Carpaccio, coral jelly and caviar, coulis of lobster and mango

# POUR CONTINUER

## Main dishes

### Bœuf - Beef

29,00€

**En filet, astucieusement cuit et servi sur galet du Rhin pour vous permettre une cuisson propre à chacun, accompagné de son parmentier toute en transparence**

Piece of beef cooked and served on a pebble from the Rhin, mashed potatoes, vegetables and candied onions

### Agneau - Lamb

25,00€

**Épaule confite 20h, servie avec ses petits pois onctueux et son duo de carottes aux épices et asperges vertes**

20 hours candied shoulder, peas, spicy carrots and green asparagus

### Veau - Veal

26,00€

**En grenadin cuit en basse température surmonté d'une croûte d'herbes et accompagné d'oignons confits, et d'une compression de pomme de terre ainsi que son jus brun**

Grenadine veal cooked in low temperature, candied onions, potatoes compression, brown sauce

### Volaille d'Alsace - Alsace poultry

21,00€

**Label Rouge, en 2 façons; suprême poché puis rôtie et pilon confit, accompagné de céleri boule, truffe et une sauce dans l'esprit d'une blanquette**

Red label, in 2 ways; supreme poached and then roast and drumstick, celery, truffle and stew sauce

### Saint-Jacques - Scallop

32,50€

**Snackées avec ses pommes de terre et carottes et son émulsion verte iodée**

Snacked, potatoes, carrots and iodized green emulsion

### Bar - Striped Bass

29,00€

**En filet, avocat chaud, poireau naturel et une note exotique de coco en sauce et agrumes**

With avocado, leek, citrus and coconut sauce

Un plat végétarien vous sera proposé sur demande selon l'inspiration du chef.  
A vegetarian dish can be made on request.

# POUR FINIR

## DESERTS

### **Pomme en trompe l'œil - Appel trompe l'œil** 9,00€

**Toujours plus réaliste, cette coque en chocolat blanc garnie d'une mousse légère à la pomme et son cœur en morceaux, gelée et aneth, et son sorbet pomme sublimerà votre fin de repas.**

White chocolate, apple mousse, apple gelatine and dill, apple sorbet

### **Chocolat dans tous ses états - All chocolate** 9,00€

**Si vous êtes plus gourmands laissez-vous surprendre par un dessert très chocolaté. (blanc, noir, au lait, en mousse, en glace, croquant)**

White, black, milk, mousse, ice cream, crispy

### **Ananas - Pineapple** 9,00€

**Rôti et flambé en salle, il sera accompagné d'une déclinaison vanille de Madagascar comme une crème brûlée et sa glace**

Roasted front of you, Vanilla cream and ice cream

### **La Ruche – The Hive** 9,00€

**Crée suite à la collaboration avec la famille Riche de Traubach-le-Bas (producteur de miel), tentez notre douceur miel, citron et romarin**

Honey from Riche Family from Traubach-le-Bas, lemon and rosemary

### **Café & Caramel- Coffee & Caramel** 9,00€

**Une note plus classique avec ce chou cylindrique au caramel beurre salé surmonté de son ressort en sucre, crème et glace café**

Cabbage pastry with salted butter caramel, coffee cream and ice cream

Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison et uniquement avec des fruits de saison.  
Our ice creams and sorbets are homemade and only made with seasonal fruits.