

## *Menu à faire*

Du mardi au vendredi pour le repas du midi hors jour férié

En un service	13,50€
En deux services	16,50€
En trois services	19,50€

## *Menu découverte 39.50€*

en 3 services, une entrée, un plat, un dessert, au choix à la carte hors suggestion

## *Menu gourmet 52.50€*

En 4 services, deux entrées, un plat, un dessert, au choix à la carte hors suggestion

## *Menu surprise 85.00€/personne*

Laissez-vous surprendre par l'inspiration du chef Jérôme Paquin,  
des saveurs authentiques pour le plus grand plaisir de vos papilles,

Dégustation gastronomique en 7 services pour minimum 2 personnes  
et pour toute la table .

## *menu petit gourmet (jusqu'à 11 ans) 9.00 €*

Aiguillettes de volailles d'Alsace Label rouge  
avec pomme de terre crémeuses sauce dans l'esprit d'une blanquette

# 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 rôti 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