

# Une Gastronomie Saine le Partage & la Sagesse de l'Expérience

Ernest Schaetzel

## Premiers Instants

### Entrées (Starters - Vorspeisen)

#### LE SAUMON CRU

Coupé Épais Lasagne de Concombre - Crackers de Pois-Chiche 29 €

*Frischer Bio-Lachs mit Gurke & Kichererbsen Cracker*

*Fresh Organic Salmon, with Cucumber & Chickpea Crackers*

#### LE MILLEFEUILLE D'ESCARGOTS DU BIRKENWALD

à l'Ail des Ours & Chlorophylle de Persil 34 €

*Weißbergerschnecken Millefeuille mit Bärlauch und Petersilie Chlorophyll*

*Snails Millefeuille with Wild garlic and Parsley Chlorophyll*

#### LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON AUX FIGUES

Confit de Renouée du Japon 32 €

*Ente Leberpastete – Kandierte Zwetschen*

*Homemade Duck Foie Gras – Plum Jam*

#### L'ESCALOPE DE FOIE POELEE AUX FRAISES 36 €

*Warme Leber mit Erdbeeren*

*Fried Foie Gras with Strawberries*

#### L'OEUF AU PLAT FERMIER DE LA FERME SIEGEL

Foie d'Oie & Truffe Noire Melanosporum 37 €

*Spiegelei mit Gänseleber und Schwarze Mélanosporum Trüffeln*

*Fried egg with goose liver and black Mélanosporum truffle sauce*

#### LA SALADE DE HOMARD

Cueillette d'Herbes Sauvages & Potagères 48 €

*Hummer Salat und Kräuter*

*Lobster Salad & Herbs*

## De nos Forêts, Prairies et Jardins

### Entrées Végétariennes (Vegetarian Starters – Vegetarischer Vorspeisen)

#### LE BOUQUET VEGETAL

Eclats de Noix & Noisettes 20 €

*Gourmetsalat mit Nusssplitter, Haselnüssen*

*Greeb Salad with Walnuts, Hazelnuts*

#### LE MELI - MELO DE LEGUMES DE SAISON

à l'Huile d'Olive Vierge 22 €

*Gekochtes und rohes Gemüse mit Olivenöl*

*Cooked and raw Seasonal Vegetables with Olive oil*

#### LES RAVIOLES AU PESTO D'EPINARD

Asperges Blanches et Vertes d'Alsace – Emulsion à l'Ail des Ours 31 €

*Ravioli mit Spinat-Pesto – Weiss und Grune Spargel- Bärlauch Schaum*

*Ravioli with Spinach pesto – White and Green Asparagus – Wild Garlic Emulsion*

## De nos Côtes et Rivières

### Plat Principal (Main Courses Fish– Hauptgericht Fisch)

#### LA TRUITE SAUMONÉE D'ALSACE DU HEIMBACH SNACKÉE

Emulsion Végétale - Légumes du Moment & Tuile aux Amandes 37 €

*Forellen – Gemüse – Vegetalsoße & Mandelziegel*

*Snacked Trout – Seasonal veggies & Almond Biscuit*

#### LE FILET DE ROUGET AU JUS CORSÉ

Légumes d'été & Coulis de Poivron 39 €

Tapenade d'Olives Noires

*Rote Meerbarbe mit Sommergemüsen – Oliventapenade & Paprika Coulis*

*Red Mullet with summer Veggies – Olive Tapenade – Pepper Coulis*

#### LE FILET DE TURBOT

Beurre Blanc au Champagne & Crémeux de Cocos Noirs 42 €

*Weißes Filet vom Steinbutt – Champagner-Butter-Schwarz Bohnen*

*Turbot Filet – Butter and Champagne Sauce- Black Beans*

## De nos Prés Fermes Forêts

### Plat Principal (Main Courses Meat – Hauptgericht Fleisch)

#### LA VOLAILLE JAUNE D'ALSACE A L'ASPERULE

Farci aux Champignons & Truffes - Purée de Pommes de Terre 33 €

*Gelbes Geflügel aus Elsass mit Pilzen und Trüffeln gefüllt & Hausgemachtes Kartoffelpüree*

*Alsatian Yellow chicken stuffed with Mushrooms and Truffle & Home-made Mashed Potatoes*

#### LE FILET DE BŒUF A LA FICELLE

Choucroute IGP Alsace Maison Le Pic

Crème de Moutarde à l'Ancienne Pomme Anna 42 €

*Gekochtes Rinderfilet, Sauerkraut & Senf - Rahmsauce*

*Boiled beef filet « à la ficelle » cooked in a Stock - with sauerkraut & creamy mustard sauce*

#### LE CARRE D'AGNEAU ROTI EN CROUTE D'HERBES (pour 2 personnes)

Cocos Blancs – Légumes à l'Huile d'Olive & Ail Confit 85 €

*Lammrücken in Kräuterkruste - Gemüse in Olivenöl*

*Herbs crusted lamb chops – Vegetables in olive oil*



VEGETARIEN

Vegetarian  
Vegetarisch



SANS GLUTEN

Gluten Free  
Gluten Frei



SANS LACTOSE

Lactose Free  
Laktose Frei



PLAT SIGNATURE

Signature Dishes

**Nos viandes sont d'origine CEE**

## Fromages Frais et Artisanaux

### *Cheese –Käse*

#### LE MUNSTER FERMIER

Affiné dans les Caves Siffert Crème au Cumin & Feuille de Bière 15 €

Gereifter Münsterkäse aus dem Siffert Keller mit Kümmel-Sahne

Refined Munster Cheese with Cumin Cream

#### LA TOMME D'ALSACE

Confit de Tomates Vertes 15 €

Elsässer Tomme Käse mit Grünentomaten Confitur

Alsacian Tomme cheese with Green Tomatoes jam

#### LA SELECTION DE 3 FROMAGES D'ALSACE

Frais et Affinés – Cracker Maison 19 €

Dreierlei vom Elsässischen Käse - Bärenklau Stängel – Auswahl mit Hausgemachten Cracker

Our selection of fresh and refined Alsatian cheese – Hogweed Stalks - Homemade Cracker

## Les Desserts de l'instant

#### LA SELECTION DE CREMES GLACEES & SORBETS MAISON 14 €

Variation von Hausgemachten Eis & Sorbet

Selection of Homemade Ice Cream & Sorbet

#### LE PARFAIT GLACE REINE DES PRES 16 €

Mädesüß Eis Parfait

Meadowsweet Ice Parfait

## Les Desserts à Commander en début de Repas

*Desert to be ordered before – Dessert am anfang bestellen*

#### LA POIRE PARFUMEE A LA VANILLE BOURBON 18 €

Croustillant Feuillantine & Chocolat au Lait Vanuari Bio

Vanilla Perfumed Pear & Praline Crunch Milk chocolate Vanuari Bio

Birne mit Vanille parfümierte -Vanuari Bio Milkschokolade & Praliné

#### LE SOUFFLE AU GRAND MARNIER (à partir de 2 Personnes)

Sorbet Orange Sanguine 19 € par personne

Grand Marnier soufflé & Red Orange Sorbet

Grand Marnier Soufflé & Blutorange Sorbet

#### LE BROWNIE NOISETTE CACAHUETES 19 €

Chocolat Mokaya 1er Cru Bio de chez Michel Cluizel

Crème Glacée Cacahuètes

Brownie mit Karamellisiert Erdnüsse – Haselnuss Crumble- Chocolate Mousse

Brownie -caramelized Peanuts – Hazelnut Crumble – Chocolate Mousse Peanuts Ice

Menu Tradition & Imagination en ④ services 75 €

**Menu Séduction Gourmande en ⑥ services 105 €**

*(Menu servi pour l'ensemble de la table- dernière prise de commande à 20h30)*

*4 courses menu 75 € - \* 6 courses menu 105 € \**

*Last order before 8:30 p.m.*

L'AMUSE BOUCHE

\*\*\*\*

① LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON AUX FIGUES ①

Confit de Pommes & Pruneaux

Ente Leberpastete – Apfel & Pflaume Konfitüre

Homemade Duck liver – Apple & Prawn Confit

\*\*\*\*

② LA RAVIOLE AU PESTO D'EPINARD ②

Emulsion à l'Ail des Ours

Raviole mit Spinat Pesto Bärlauch Schaum

Ravioli with Spinach Pesto & Wild Garlic Emulsion

\*\*\*\*

LA NOIX DE SAINT JACQUES ROTIE ③

Écume de la Mer - Soupe de riz Parfumée au Clou de Girofle

Gebratene Jakobsmuscheln auf Meeresschaum Reissuppe mit Gewürznelken

Dry roasted scallops with clove Rice soup

\*\*\*\*

LA TRUITE D'ALSACE DU HEIMBACH ④

Légumes du Moment Emulsion Végétale & Tuile aux Amandes

Forellen – Gemüsen – Pflanzenemulsion & Mandelziegel

Snacked Trout – Sesonal veggies & Almond Biscuit

\*\*\*\*

③ L'AIGUILLETTE DE FILET DE BŒUF SIMMENTAL AU ROUGE D'OTTROTT ⑤

Mousseline de Choux Fleurs & Cristal de Pommes de Terre

Rinderfilet mit Rouge d'Ottrott Sause - Blumenkohl Musseline & Kristall – Kartoffelchips

Beef Tenderloin Rouge d'Ottrott Sauce, Cauliflower and potatoes chips

\*\*\*\*

④ LE PARFAIT GLACE REINE DES PRES ⑥

Mädesüß Eis Parfait

Meadowsweet Ice Parfait

*Nos viandes sont d'origine CEE*