

LES ENTRÉES

Foie gras de canard au pain d'épices, gelée à la passion et brioche maison 21,90 €

Entenleber mit Gewürzbrot, Passionsfruchtgelee und hausgemachtem Brioche
Duck foie gras with gingerbread, passion fruit jelly and homemade brioche

Saumon gravlax maison 18,90€

Hausgemachter Gravlax-Lachs
Homemade gravlax salmon

Tataki de filet de boeuf sauce soja réduite et pickles de légumes 19,90€

Rinderfilet-Tataki mit reduzierter Sojasauce und Gemüsegurken
Beef fillet tataki with reduced soy sauce and vegetable pickles

Velouté de légumes du jour 9,00 €

Tagesgemüsecremesuppe
Vegetable soup of the day

Cassiolette d'escargots du Florival à l'alsacienne

Les 6 pièces 11,90 €

Schnecken nach elsässische Art
Alsatian snails

Les 12 pièces 18,90 €

Planchette de gibiers sauvages et français (atelier en Alsace)

Wildspezialitäten-Platte – Atelier Elsass

1 personne 12,90 €

2 personnes 22,90 €

LES PLATS

Jarret d'agneau confit aux épices d'hiver, chou rouge et marrons, spätzle maison 29,90 €

Lammhaxeconfit mit Wintergewürzen, Rotkohl mit Kastanien, hausgemachte Spätzle
Lamb mouse confit with Christmas spices, red and chestnut cabbage, spätzle

Pièce du boucher, écrasé de pommes de terre et légumes de saison À partir de 30,00 €

Stück von der Häppchen, Kartoffelstampf und Saisongemüse
Pièce du bouchée, mashed potatoes and seasonal vegetables

Cordon bleu de veau au munster et spätzle maison 27,00 €

Kalbscordon bleu mit Münsterkäse und hausgemachte Spätzle
Veal cordon bleu with Munster cheese and spätzle

Choucroute traditionnelle d'Alsace (Chou de la Ferme Weber à Krautergersheim) 24,90 €

Traditionelles elsässisches Sauerkraut (Kohl vom Bauernhof Weber in Krautergersheim)
Traditional Alsatian sauerkraut (cabbage from Ferme Weber in Krautergersheim)

Bouchée à la reine et spätzle maison 22,90 €

Königinpastete mit Kalbfleisch
Veal, chicken and mushroom puff pastry with cream sauce

Filets de carpes frites à la Sundgauvienne de la Maison Bihl à Friesen 23,90 €

Frittierte Karpfenfilets mit pommes und mayonnaise nach Sundgauer Art (Fischerei Bihl in Friesen)
Sundgauvian fried carp fillets from Maison Bihl in Friesen

Dos de cabillaud, risotto de cèleri, fèves 29,90 €

Kabeljaurücken, risotto mit Sellerie, Bohnen
Cod fillet, celery risotto, broad beans and

VÉGÉTARIEN

Risotto aux champignons, parmesan 19,90 €

Risotto mit Pilzen, Parmesan
mushroom risotto with parmesan

CÔTÉ GOURMAND

Assiette de fromages affinés du Domaine Krust à Berrwiller	10,90 €
Die Käse Runde vom Domaine Krust in Berrwiller Cheese platter Domaine Krust in Berrwiller	
Poire et ganache chocolat , crème anglaise au piment d'Espelette	12,50 €
Birne und Schokoladenganache , Piment d'Espelette Pear and chocolate ganache , Espelette pepper custard	
Crème brûlée	9,50 €
Crème brûlée Crème brûlée	
Macaron au chocolat et framboise	11,50 €
Schokoladen- und Himbeermakrone Chocolate and raspberry macaroon	
Café gourmand, sélection de 4 pièces sucrées	12,50€
Gourmet Kaffee oder Tee mit 4 "Mignardises" Coffee and assorted cakes	
Torche aux marrons	11,50€
Maronenfackel Chestnut torch	
Sorbet maison arrosé à l'eau de vie d'Alsace	10,50 €
Hausgemachtes Sorbet übergossen mit elsässischem Schnaps Homemade sorbet with Alsace brandy	
Eisbecher oder hausgemachtes Sorbet Home-made ice cream or sorbet	
Coupe de glace ou sorbet maison	
	1 boule 3,00 €
	2 boules 5,50 €
	3 boules 8,50 €
	4 boules 11,50 €



MENU ENFANT

- 12 ANS

12,50 €

VOLAILLE PANÉE

Paniertes Geflügelschnitzel
Breaded poultry

OU

BOUCHÉE À LA REINE

Königinpastete
Veal, chicken and mushroom puff pastry with cream sauce

OU

POISSON DU JOUR

Fisch des Tages
Fish of the day

COUPE DE GLACE MAISON (2 BOULES)

Hausgemachter Eisbecher 2 Kugel
Ice cream bowl



MENU DECOUVERTE

39,00 €

BOUCHÉE À LA REINE

Königinpastete mit Kalbfleisch
Veal, chicken and mushroom puff pastry with cream sauce

OU

6 ESCARGOTS À L'ALSACIENNE

Schnecken
Alsatian snails

CHOUCROUTE TRADITIONNELLE D'ALSACE

(Chou de la Ferme Weber à Krautergersheim)

Traditionelles elsässisches Sauerkraut (Kohl vom Bauernhof Weber in Krautergersheim)
Traditional Alsatian sauerkraut (chou de la ferme Weber in Krautergersheim)

OU

FILETS DE CARPES FRITES À LA SUNDGAUVIENNE DE LA MAISON BIHL À FRIESEN

Frittierte Karpfenfilets mit pommes und mayonnaise nach Sundgauer Art
(Fischerei Bihl in Friesen)
Sundgauvian fried carp fillets from Maionsn Bihl in Friesen

SUGGESTION PLAISIR : ASSIETTE DE FROMAGES DOMAINE KRUST À BERRWILLER

Käseteller vom Domaine KRUST in Berrwiller
Tasting recommendation: Cheese platter Domaine KRUST, Berrwiller
(Supplément : 9,00€)

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée
Crème brûlée

OU

PALETTE DE GLACES ET SORBETS MAISON (4 BOULES AU CHOIX)

Eisbecher oder hausgemachtes Sorbet
Palette of homemade ice creams and sorbets (4 scoops)



MENU CHEVAL BLANC

49,00€

FOIE GRAS DE CANARD AU PAIN D'ÉPICES, GELÉE D'HIBISCUS ET BRIOCHE MAISON

Enten Foie Gras mit Lebkuchen, Hibiskusgelee und hausgemachte Brioche
Duck foie gras with gingerbread, hibiscus jelly and homemade brioche

OU

SAUMON GRAVLAX MAISON

Hausgemachter Gravlax-Lachs
Homemade gravlax salmon

JARRET D'AGNEAU CONFIT AUX ÉPICES D'HIVER, CHOU ROUGE ET MARRONS, SPÄTZLE

Lammhaxeconfit mit Wintergewürzen, Rotkohl mit Kastanien, hausgemachte Spätzle
Lamb mouse confit with Christmas spices, red and chestnut cabbage, spätzle

OU

DOS DE CABILLAUD, RISOTTO DE CÈLERI, FÈVES ET HUILE MENTHOLÉE

Kabeljau-Rücken, Risotto aus Sellerie, Saubohnen und Mentholöl
Cod fillet, celery risotto, broad beans and mentholated oil

SUGGESTION PLAISIR : ASSIETTE DE FROMAGES DOMAINE KRUST À BERRWILLER

Käseteller vom Domaine KRUST in Berrwiller
Tasting recommendation: Cheese platter Domaine KRUST, Berrwiller
(Supplément : 9,00€)

POIRE ET GANACHE CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE AU PIMENT D'ESPELETTE

Birne und Schokoladenganache, Piment d'Espelette
Pear and chocolate ganache, Espelette pepper custard

OU

MACARON AU CHOCOLAT ET FRAMBOISE

Schokoladen- und Himbeermakrone
Chocolate and raspberry macaroon

Tva et service inclus