



LES ENTRÉES

Le foie gras, la truffe et le pain d'épices

Opéra de foie gras à la truffe d'hiver, pain d'épices flambé au rhum, chutney quetsche d'Alsace et cannelle, tuile croustillante aux épices d'hiver et réduction acidulée à la truffe, brioche maison.

24,90 €

Foie gras opera with winter truffle, gingerbread flambéed with rum, Alsatian plum and cinnamon chutney, crispy tuile with winter spices and tangy truffle reduction, homemade brioche.

Foie gras opera mit Wintertrüffel, mit Rum flambierter Lebkuchen, elsässisches Pflaumen-Zimt-Chutney, knusprige Tuile mit Wintergewürzen und pikanter Trüffelreduktion, hausgemachte Brioche.

Le cerf sauvage, la noisette et le poivre vert

Terrine de cerf sauvage français Maison "Nimrod" aux noisettes grillées et poivre vert confectionné par nos soins, tartine de pain aux céréales et ses garnitures au pluriel, glace poivre vert.

19,90 €

Nimrod" venison terrine with roasted hazelnuts and green pepper made by us, cereal bread toast with its plural

Hirschterriner „Nimrod“ mit gerösteten Haselnüssen und grünem Pfeffer aus eigener Herstellung, Müslibrottoast mit seinen vielfältigen Belägen, grünes Pfeffereis.

Le saumon, la betterave et le fumoir

Saumon Label Rouge fumé maison au bois de hêtre, pickles de betteraves colorés, purée de betterave rouge fumée, caviar de citron et herbes iodées.

18,90 €

House-smoked red label salmon, colored beetroot pickles, smoked red beetroot puree, lemon caviar and iodized herbs.

Hausgeräucherter Red Label Lachs, farbige Rote-Bete-Pickles, geräuchertes Rote-Bete-Püree, Zitronenkaviar und jodierte Kräuter.

L'œuf, la poire et le potimarron

Œuf parfait 64°, tartare de potimarron et poire, nuage au Crémant d'Alsace, petits croûtons, marrons et herbes fraîches.

16,50 €

Perfect egg 64°, pumpkin and pear tartare, cloud of Crémant d'Alsace, small croutons, chestnuts and fresh herbs.

Perfektes Ei 64°, Kürbis-Birnen-Tartar, Wolke aus Crémant d'Alsace, kleine Croutons, Kastanien und frische Kräuter.

Les escargots de la vallée du Florival, beurre persillé

Schnecken mit Petersilienbutter
Snails with parsley butter

6 pièces	11,90 €
12 pièces	18,90 €



La planchette Retour de Chasse

Charcuteries de gibier sauvage français

Jagdrückenplatte Französische Wildwurst

Hunting Back Platter French Wild sausages mix

1 pers. 12,90 €

2 pers. 18,90 €

4 pers. 24,90 €

LES VIANDES

Le porc ibérique et l'Alsace

Joue de porc ibérique confite au vin chaud d'Alsace, figue et marron rôti, déclinaison de légumes de saison et sa garniture

29,90 €

Iberian pork and Alsace: Iberian pork cheek confit in Alsace mulled wine, roasted figs and chestnuts, seasonal vegetable selection and garnish

Iberisches Schweinefleisch und Elsass: Iberisches Schweinebacken-Confit in Elsässer Glühwein, geröstete Feigen und Kastanien, saisonale Gemüseauswahl und Garnitur

Le pigeonneau et le whisky

Pigeonneau rôti à 'l'elsass whisky', foie gras mariné et poêlé, sauce demi glace, déclinaison de légumes de saison et sa garniture

36,00 €

Pigeon and whisky: Roasted squab with "elsass whisky", marinated and pan-fried foie gras.

Taube und Whisky: Gebratene Taube mit „Elsass Whisky“, marinierte und gebratene Foie Gras.

Le sanglier sauvage et les baies

Tournedos de sanglier de la maison "NEMROD", sauce gibier aux baies de genièvre, légumes et sa garniture

35,00 €

Wild boar and berries: Wild boar tournedos from "NEMROD", game sauce with juniper berries.

Pflanzliches Rindfleisch und Rosmarin: Pflanzliches Steak mit roten Bohnen, Roter Bete.

La pintade et le cumin

Filet de pintade fermière cuite tout doucement à la graisse de canard et cumin, sauce cumin d'Alsace, déclinaison de légumes de saison et sa garniture

30,90 €

Filet de pintade fermière cuite doucement à la graisse de canard et cumin d'Alsace, déclinaison de légumes

Guinea fowl and cumin: Free-range guinea fowl fillet gently cooked in duck fat and cumin,

Perlhuhn und Kreuzkümmel: Perlhuhnfilet aus Freilandhaltung schonend in Entenfett und Kreuzkümmel gegart, Elsässer Kreuzkümmelsauce, saisonale Gemüseauswahl und Garnitur

Les rognons de veau à la moutarde à l'ancienne

18,90 €

Kalbsnieren, sempfsauce und hausgemacht spätzlés

Veal kidneys with mustard sauce and homemade spätzlés



La choucroute traditionnelle d'Alsace

Chou de la ferme de Krautergersheim

24,90 €

Traditionelles elsässisches Sauerkraut mit Kohl vom Weber-Hof in Krautergersheim

Traditional Alsatian sauerkraut with cabbage from the Weber farm in Krautergersheim

La bouchée à la reine

21,90 €

Spaëtzles maison

Konigen pastete mit hausgemacht spaetzles

LES POISSONS

Les filets de carpes frites

A la sundgauvienne de la maison Bihl à Friesen

23,90 €

salade et frites maison

Gebratene Karpfenfilets nach Sundgauvienne-Art von Maison Bihl in Friesen, Salat .

Fried carp fillets Sundgauvienne style from Maison Bihl in Friesen, salad and homemade fries

27,50 €

Le cabillaud, le sésame et les agrumes

Dos de cabillaud poché à l'huile de sésame, sauce herbacée aux agrumes et sa garniture

Cod, sesame and citrus: Cod back poached in sesame oil, citrus herb sauce and garnish

Kabeljau, Sesam und Zitrusfrüchte: Kabeljaurücken in Sesamöl, Zitruskräutersauce pochiert.

VEGETARIEN

Le bœuf végétal et le romarin

Steak végétal aux haricots rouges, betterave et pois chiche, sauce au romarin du jardin, déclinaison de légumes et sa garniture

20,50 €

Plant-based beef and rosemary: plant-based steak with red beans, beetroot and chickpeas.

TVA et Service compris



Pflanzliches Rindfleisch und Rosmarin: Pflanzliches Steak mit roten Bohnen, Roter Bete und Kichererbsen, Garten-Rosmarin-Sauce

LES FROMAGES

L'assiette de fromages affinés

Käseplatte / Cheese plate

11,50 €

LES DESSERTS

La cerise et le chocolat

Dans l'esprit d'une forêt noire, biscuit et ganache aux deux chocolats, cerises en texture relevées au poivre de Sichuan, sorbet cerise et tuile croquante

Cherry and chocolate: In the spirit of a trompe-l'oeil, biscuit and ganache with two chocolates, cherries in texture enhanced with Sichuan pepper, cherry sorbet and crunchy tuile

13,50 €

Les agrumes et les amandes

Dans l'esprit trompe-l'œil, mousse aux agrumes, biscuit moelleux aux amandes et vanille, gel pamplemousse et sorbet citron basilic

Citrus fruits and almonds: In the trompe-l'oeil spirit, citrus mousse, soft almond and vanilla biscuit, grapefruit gel and lemon basil sorbet

Zitrusfrüchte und Mandeln: Im Trompe-l'oeil-Stil Zitrusmousse, weicher Mandel-Vanille-Keks, Grapefruitgel und Zitronen-Basilikum-Sorbet

12,50 €

Le marron dans tous ses états

A la manière d'une torche aux marrons, crémeux marron, meringuette aromatisée au clou de girofles, glace marron et ses brisures

14,50 €

TVA et Service compris



Chestnut in all its forms: In the style of a chestnut torch, chestnut cream, clove-flavored meringue, chestnut ice cream and its pieces

Kastanien in all ihren Formen: Im Stil einer Kastanienfackel, Kastaniencreme, Nelkenbaiser, Kastanieneis und seine Stücke

La noisette et le caramel

Finger revisité, entremet praliné, insert caramel beurre salé, biscuit noisette et sa glace pralinée 13,50 €

Hazelnut and caramel: Revisited finger, praline dessert, salted butter caramel insert, hazelnut biscuit and praline ice cream

Haselnuss und Karamell: Finger neu interpretiert, Pralinendessert, Einlage aus gesalzenem Butterkaramell, Haselnusskeks und Pralineneis

La crème brûlée maison

9,50€

LES GLACES ET SORBETS MAISON

La dame Blanche ou la dame Noire

Glace maison, vanille ou chocolat, sauce au chocolat maison, chantilly maison et amandes effilées 10,90 €

Weiße Dame / Schwarze Dame : Vanille oder Schokoladeneis, Schokoladensauce, Schlagsahne und Mandelsplitter

White Lady / Black Lady - Vanilla or chocolate ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream, and slivered almonds

Le sorbet maison, arrosé à l'eau de vie d'Alsace

10,50 €

Hausgemacht Sorbet mit Elsässer Brandy beträufelt
Homemade Sorbet with Elsass liquor

MENU ENFANT

(-12 ans)

12,50 €

TVA et Service compris



La Volaille panée

Paniertes Geflügelschnitzel

Breaded poultry

Ou

La Bouchée à la reine

Kalb und Huhnfleisch mit pilze in Cremesauce, Blätterteig,

und hausgemachte Spätzles

Veal, chicken, mushrooms in cream sauce, puff pastry and Homemade Spätzles

Ou

Le Poisson du jour

Fisch des Tages

Fish of the day

—

La Coupe de glaces 2 boules maison

Hausgemachter Eisbecher 2 Kugel

Icecream bowl 2 scoop

TVA et Service compris



MENU DECOUVERTE

39,00 €

Le cerf sauvage, la noisette et le poivre vert

Terrine de cerf "Nimrod" au noisettes et poivre vert, pain aux céréales et ses garnitures, glace poivre vert.

Wild deer, hazelnuts and green pepper: "Nimrod" venison terrine with hazelnuts and green pepper, cereal bread with its toppings, green pepper ice cream.

Wild, Haselnüsse und grüner Pfeffer: Hirschterrine „Nimrod“ mit gerösteten Haselnüssen und grünem Pfeffer aus eigener Herstellung, Müslibrottoast mit seinen vielfältigen Belägen, grünes Pfeffereis.

Ou

Les 6 escargots de la vallée du Florival au beurre persillé

Schnecken mit Kräuterbutter

Snails with Garlic Herb Butter

Ou

L'oeuf, la poire et le potimarron

Œuf parfait 64°, tartare de potimarron et poire, nuage au Crémant d'Alsace, petits croûtons

Egg, pear and pumpkin: Perfect egg 64°, pumpkin and pear tartare, cloud of Crémant d'Alsace, cro

Ei, Birne und Kürbis: Perfektes Ei 64°, Kürbis-Birnen-Tartar, Wolke aus Crémant d'Alsace, kleine Croustons, Kastanien und frische Kräuter.

—

La pintade et le cumin

Filet de pintade fermière cuite doucement à la graisse de canard et cumin d'Alsace, déclinaison de légumes

Guinea fowl and cumin: Free-range guinea fowl fillet gently cooked in duck fat and cumin,

Perlhuhn und Kreuzkümmel: Perlhuhnfilet aus Freilandhaltung schonend in Entenfett und Kreuzkümmel gegart, Elsässer Kreuzkümmelsauce, saisonale Gemüseauswahl und Garnitur

Ou

Les filets de carpes frites à la sundgauvienne, salade et frites maison
Gebratene Karpfenfilets nach Sundgauvienne-Art von Maison Bihl, Salat und hausgemachte Pommes
Fried carp fillets Sundgauvienne style from Maison Bihl, salad and homemade fries

—

La cerise et le chocolat

Dans l'esprit d'une forêt noire, biscuit et ganache aux deux chocolats, cerises en texture relevées au poivre de Sichuan, sorbet cerise et tuile croquante

Cherry and chocolate: In the spirit of a trompe-l'oeil, biscuit and ganache with two chocolates, cherries in texture enhanced with Sichuan pepper, cherry sorbet and crunchy tuile

Ou

La palette de glaces et sorbets maison

Eisbecher oder hausgemachtes Sorbet

Palette of homemade ice creams and sorbet

TVA et Service compris



MENU CHEVAL BLANC

49,00 €

Le foie gras, la truffe et le pain d'épices

Opéra de foie gras à la truffe d'hiver, pain d'épices flambé au rhum, chutney quetsches d'Alsace et cannelle, tuile croustillante aux épices d'hiver et réduction acidulée à la truffe

Foie gras opera with winter truffle, gingerbread flambéed with rum, Alsatian plum and cinnamon chutney, crispy tuile with winter spices and tangy truffle

Foie gras, Trüffel und Lebkuchen: Foie gras opera mit Wintertrüffel, mit Rum flambierter Lebkuchen, elsässisches Pflaumen-Zimt-Chutney, knusprige Tuile mit Wintergewürzen und pikanter

Ou

Le saumon, la betterave et le fumoir

Saumon Label Rouge fumé maison au bois de hêtre, pickles de betteraves colorés, purée de betterave rouge fumée, caviar de citron et herbes iodées.

House-smoked red label salmon, colored beetroot pickles, smoked red beetroot puree, lemon caviar and iodized herbs.

Lachs, Rote Bete und die Räucherammer: hausgeräucherter Red Label Lachs, farbige Rote-Bete-Pickles, geräuchertes Rote-Bete-Püree, Zitronenkaviar und jodierte Kräuter.

—

Le pigeonneau et le whisky

Pigeonneau rôti à l'Elsass whisky, foie gras mariné et poêlé, sauce demi glace, déclinaison de légumes de saison et sa garniture.

Roasted squab with "elsass whisky", marinated and pan-fried foie gras.

Ou

Le sanglier sauvage et les baies

Tournedos de sanglier de la maison "NEMROD", sauce gibier aux baies de genièvre, légumes et sa garniture

Wild boar tournedos from "NEMROD", game sauce with juniper berries.

lanzliches Rindfleisch und Rosmarin: Pflanzliches Steak mit roten Bohnen, Roter Bete.

Ou

Le cabillaud, le sésame et les agrumes

Dos de cabillaud poché à l'huile de sésame, sauce herbassée aux agrumes et sa garniture

TVA et Service compris



Cod back poached in sesame oil, citrus herb sauce and garnish
Kabeljau, Sesam und Zitrusfrüchte: Kabeljaurücken in Sesamöl, Zitruskräutersauce pochiert.

Les agrumes et amandes

**Dans l'esprit trompe-l'œil, mousse aux agrumes, biscuit moelleux aux amandes et vanille, gel
pamplemousse et sorbet citron basilic**

*Citrus fruits and almonds: In the trompe-l'oeil spirit, citrus mousse, soft almond and vanilla biscuit, grapefruit gel and lemon basil
sorbet*

Ou

Le marron dans tous ses états

**A la manière d'une torche aux marrons, crémeux marron, meringuette aromatisée au clou de
girofles, glace marron et ses brisures**

*In the style of a chestnut torch, chestnut cream, clove-flavored meringue, chestnut
Kastanien in all ihren Formen: Im Stil einer Kastanienfackel, Kastaniencreme, Nelkenbaiser, Kastanieneis*

MENU SELON L'INSPIRATION

69 €

Embarquez dans notre univers pour un voyage gustatif inattendu où les sens
sont mis en éveil à travers une proposition de menu mystère, **élaboré par
notre Chef Valentin Hans.**

Ce menu en 5 actes surprises, vous offrira un véritable moment de lâcher
prise, laissez-vous porter.

Nous vous offrons une expérience culinaire libérée des attentes, pour
savourer l'essence même de nos assiettes.

TVA et Service compris



Indiquez-nous vos éventuelles restrictions ou aversions alimentaires pour profiter pleinement de cette parenthèse.

Mets et vins

Accord 3 verres 26€

Accord 5 verres 37 €