



NOS ENTRÉES

Le foie gras, la fraise et le cacao ♥

24,90 €

Foie gras de canard à la fraise et liqueur de cacao, gelée fraise verveine. Brioche au muesli et chutney au vinaigre de fraise

Duck foie gras with strawberries and cocoa liqueur, served with strawberry and verbena jelly. Muesli brioche with strawberry vinegar chutney

Enten-Foie gras mit Erdbeeren und Kakaolikör, Erdbeer-Eisenkraut-Gelee. Brioche mit Müsli und Erdbeeressig-Chutney

La truite rose, l'asperge et l'agrume

19,90 €

Truite rose fumée au bois de hêtre par nos soins. Déclinaison d'asperges en textures, coulis de pamplemousse et tuile croustillante

Pink trout smoked over beechwood by us. A selection of asparagus in various textures, served with a grapefruit coulis and a crispy tuile Hirschtterine

Von uns selbst über Buchenholz geräucherte Rosa-Forelle. Spargel in verschiedenen Texturen, Grapefruit-Coulis und knusprige Tuile

Le petit pois, l'amande et basilic

13,90 €

Tartelette froide aux petits pois marinés au basilic. Nuage à la crème d'amande et au poivre rouge de Kampot. Jus vert et salade de jeunes pousses

Chilled tartlet with basil-marinated peas. Almond cream and Kampot red pepper mousse. Green jus and baby leaf salad

Kaltes Törtchen mit in Basilikum marinierten Erbsen. Mousse aus Mandelcreme und rotem Kampot-Pfeffer. Grüner Sud und Salat aus jungen Sprossen



NOS VIANDES

Le bœuf et la truffe 36,50 €
Filet de bœuf Simmental de 220 g, sauce demi-glace à la truffe de saison, petits légumes croquants et frites

220g Simmental beef fillet, served with a demi-glace sauce with seasonal truffles, crisp baby vegetables and chips

220 g Simmental-Rinderfilet, Demi-glace-Sauce mit Trüffeln der Saison, knackiges Gemüse und Pommes frites

Le veau et l'échalote ♥ 31,90 €
Paleron de veau cuit tout doucement, croûte d'échalote et herbes fraîches, sauce à l'ail noir, petits légumes de saison et spätzle

Slow-cooked veal shoulder, with a crust of shallots and fresh herbs, served with a black garlic sauce, seasonal baby vegetables and spätzle

Langsam gegartes Kalbsschulterfilet mit Schalottenkruste und frischen Kräutern, Sauce aus schwarzem Knoblauch, saisonalem Gemüse und Spätzle

La volaille fermière et nos forêts 25,90 €
Roulade de volaille farcie aux champignons de saison, sauce au crémant d'Alsace et au citron vert, petits légumes de saison et spätzle

Chicken roulade stuffed with seasonal mushrooms, served with a Crémant d'Alsace and lime sauce, seasonal baby vegetables and spätzle

Geflügelroulade, gefüllt mit Pilzen der Saison, serviert mit einer Sauce aus elsässischem Crémant und Limette, dazu Gemüse der Saison und Spätzle

NOS POISSONS

Le thon, la cacahuète et le concombre 28,50 €
Steak de thon mi-cuit, sauce vierge à la cacahuète, sésame et concombre, riz vénéré et légumes de saison

Seared tuna steak, peanut, sesame and cucumber sauce, black rice and seasonal vegetables

Halbgegartes Thunfischsteak, Sauce Vierge mit Erdnüssen, Sesam und Gurke, Vénéré-Reis und Gemüse der Saison



NOS DESSERTS

Du chocolat à la pistache

14,90 €

Finger revisité, duo de mousse au chocolat et pistache, insert praliné pistache, coque en chocolat et glace à la pistache

A reimagined Finger: a duo of chocolate and pistachio mousse, with a pistachio praline centre, a chocolate shell and pistachio ice cream

Finger neu interpretiert: Duo aus Schokoladen- und Pistazienmousse, mit Pistazienpraliné-Einlage, in einer Schokoladenhülle mit Pistazieneis

La fraîcheur citron menthe basilic ♥

13,50 €

À la manière d'une pavlova, un crémeux au citron, un nuage au basilic, un gel au citron vert et un sorbet à la menthe

Served pavlova-style, with a lemon cream, a basil foam, a lime gel and a mint sorbet

Nach Art einer Pavlova: eine Zitronencreme, eine Basilikumwolke, ein Limetten-Gel und ein Minzsorbet

Douceur rhubarbe et vanille

12,50 €

Dans l'esprit d'un dôme, espuma à la vanille, sablé breton, rhubarbe confite revenue au thé vert, glace à la fève tonka et sa tuile

Inspired by a dome, vanilla espuma, Breton shortbread, candied rhubarb sautéed in green tea, tonka bean ice cream served with a tuile

Im Stil einer Kuppel: Vanille-Espuma, bretonisches Sandgebäck, kandierter Rhabarber, in grünem Tee geschmort, Tonka-Bohnen-Eis mit einer Tuile

La crème brûlée vanille ou chocolat maison

9,50€

Homemade vanilla or chocolate crème brûlée

Hausgemachte Crème brûlée mit Vanille- oder Schokoladengeschmack

La dame Blanche

11,90 €

Glace vanille maison, sauce au chocolat, chantilly maison et amandes effilées

Homemade vanilla ice cream, chocolate sauce, homemade whipped cream and flaked almonds

Hausgemachtes Vanilleeis, Schokoladensauce, hausgemachte Schlagsahne und Mandelblättchen

Trio de sorbets maison, arrosé à l'eau de vie d'Alsace

10,50 €

Au choix : fraise, framboise, orange sanguine, poire pochée, citron

Sorbet served with Alsatian eau-de-vie

Hausgemachtes Sorbet, serviert mit Elsässer Eau-de-vie

NOS FROMAGES

L'assiette de fromages affinés

11,50 €

Käseplatte / Cheese plate



MENU ENFANT

(-12 ans)

12,50 €

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



MENU DECOUVERTE

39,00 €

Le petit pois, l'amande et basilic

Tartelette froide aux petits pois marinés au basilic. Nuage à la crème d'amande et au poivre rouge de Kampot. Jus vert et salade de jeunes pousses

Chilled tartlet with basil-marinated peas. Almond cream and Kampot red pepper mousse. Green jus and baby leaf salad

Kaltes Törtchen mit in Basilikum marinierten Erbsen. Mousse aus Mandelcreme und rotem Kampot-Pfeffer. Grüner Sud und Salat aus jungen Sprossen

Ou

Les 6 escargots au beurre persillé

Schnecken mit Kräuterbutter

Snails with Garlic Herb Butter



La volaille fermière et nos forêts

Roulade de volaille farcie aux champignons de saison, sauce au crémant d'Alsace et au citron vert, petits légumes de saison et spätzle

Chicken roulade stuffed with seasonal mushrooms, served with a Crémant d'Alsace and lime sauce, seasonal baby vegetables and spätzle

Geflügelroulade, gefüllt mit Pilzen der Saison, serviert mit einer Sauce aus elsässischem Crémant und Limette, dazu Gemüse der Saison und Spätzle

Ou

Les filets de carpes frites à la sundgauvienne, salade, frites maison et mayonnaise façon gribiche

Karpfenfilets nach Sundgauvienne-Art von Maison Bihl, Salat und hausgemachte Pommes

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



Crème brûlée vanille ou chocolat maison

Homemade vanilla or chocolate crème brûlée

Hausgemachte Crème brûlée mit Vanille- oder Schokoladengeschmack

Ou

Sorbet arrosé

Sorbet with liqueur

Sorbet mit alkohol

TVA et Service compris



MENU CHEVAL BLANC

49,00 €

Le foie gras, la fraise et le cacao

Foie gras de canard à la fraise et liqueur de cacao, gelée fraise verveine. Brioche au muesli et chutney au vinaigre de fraise

Duck foie gras with strawberries and cocoa liqueur, served with strawberry and verbena jelly. Muesli brioche with strawberry vinegar chutney
Enten-Foie gras mit Erdbeeren und Kakaolikör, Erdbeer-Eisenkraut-Gelee. Brioche mit Müsli und Erdbeeressig-Chutney

Ou

La truite rose, l'asperge et l'agrumes

Truite rose fumée au bois de hêtre par nos soins. Déclinaison d'asperges en textures, coulis de pamplemousse et tuile croustillante

Pink trout smoked over beechwood by us. A selection of asparagus in various textures, served with a grapefruit coulis and a crispy tuile Hirschterrine

Von uns selbst über Buchenholz geräucherte Rosa-Forelle. Spargel in verschiedenen Texturen, Grapefruit-Coulis und knusprige Tuile

Le bœuf et la truffe

(Supplément de 5€)

Filet de bœuf Simmental de 220 g, sauce demi-glace à la truffe, petits légumes croquants et frites

220g Simmental beef fillet, served with a demi-glace sauce with seasonal truffles, crisp baby vegetables and chips
220 g Simmental-Rinderfilet, Demi-glace-Sauce mit Trüffeln der Saison, knackiges Gemüse und Pommes frites

Ou

Le veau et l'échalote

Paleron de veau cuit tout doucement, croûte d'échalote et herbes fraîches, sauce à l'ail noir, petits légumes de saison et spätzle

Slow-cooked veal shoulder, with a crust of shallots and fresh herbs, served with a black garlic sauce, seasonal baby vegetables and spätzle

Langsam gegartes Kalbsschulterfilet mit Schalottenkruste und frischen Kräutern, Sauce aus schwarzem Knoblauch, saisonalem Gemüse und Spätzle

Ou

Le thon, la cacahuète et le concombre

Steak de thon mi-cuit, sauce vierge à la cacahuète, sésame et concombre, riz vénéré et légumes de saison

Seared tuna steak, peanut, sesame and cucumber sauce, black rice and seasonal vegetables
Halbgegartes Thunfischsteak, Sauce Vierge mit Erdnüssen, Sesam und Gurke, Vénéré-Reis und Gemüse der Saison

La fraîcheur citron menthe basilic

À la manière d'une pavlova, un crémeux au citron, un nuage au basilic, un gel au citron vert et un sorbet à la menthe

Served pavlova-style, with a lemon cream, a basil foam, a lime gel and a mint sorbet
Nach Art einer Pavlova: eine Zitronencreme, eine Basilikumwolke, ein Limetten-Gel und ein Minzsorbet

Ou

Sorbet arrosé

Sorbet with liqueur
Sorbet mit alkohol

TVA et Service compris



MENU SELON L'INSPIRATION

69 €

Embarquez pour une parenthèse gastronomique en **5 actes**, pensée comme un parcours de saveurs au fil des saisons, élaboré par notre **Chef Valentin Hans**.

Ce **menu surprise**, guidé par l'inspiration du moment et la sélection des produits, vous invite à la découverte. Laissez-vous guider, le service accompagne chaque étape avec attention.

Afin de vous offrir une expérience parfaitement adaptée, merci de nous informer en amont de vos allergies, restrictions ou aversions alimentaires.

Une cuisine d'instinct et de précision, où chaque assiette raconte une histoire, au fil des saisons, entre équilibre et émotion.

Les accords du Sommelier

3 verres 26 €

5 verres 37 €



NOS INCONTOURNABLES ALSACIENS

Escargots beurre persillé

Schnecken mit Petersilienbutter
Snails with parsley butter

6 pièces 11,90 €
12 pièces 18,90 €

Cordon bleu au munster fermier maison

Spaëtzle maison

Cordon bleu with munster cheese and homemade spaetzle
Cordon bleu münsterkäse mit hausgemacht spaetzle

28,50 €

Choucroute traditionnelle d'Alsace

Traditional Alsatian sauerkraut with cabbage from the Weber farm in Krautergersheim
Traditionelles elsässisches Sauerkraut mit Kohl vom Weber-Hof in Krautergersheim

24,90 €

Bouchée à la reine

Veau, Poule, Porc, Quenelle et Spaëtzle maison

Chicken, Veal, Porc and mushroom vol-au-vent with homemade spaetzle
Konigen pastete mit hausgemacht spaetzle

21,90 €

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne

Veal kidneys with mustard sauce and homemade spaëtzlés
Kalbsnieren, sempfsauce und hausgemacht spaëtzlé

18,90 €

Filets de carpes frites

A la sundgauvienne de la maison Bihl à Friesen

Salade, frites maison et mayonnaise façon gribiche

Fried carp fillets Sundgauvienne style from Maison Bihl in Friesen, salad and homemade fries
Gebratene Karpfenfilets nach Sundgauvienne-Art von Maison Bihl in Friesen, Salat

23,90 €



NOS INSTANTS GOURMANDS

Steak tartare de bœuf « Limousine » préparé devant vous 30,00 €
Coupé au couteau, 180g, servi avec frites maison

Beef tartare, prepared to your taste, Hand-cut Limousin beef (180g), served with homemade fries

Rindertatar nach Ihrem Geschmack zubereitet, Limousin-Rindfleisch, von Hand geschnitten (180g), serviert mit hausgemachten Pommes frites

Salade Océane 26,90 €
Duo de poissons fumés maison, crevettes, citron, câpres, concombre, oignons, tomates et salade de saison

A selection of two types of home-smoked fish, prawns, lemon, capers, cucumber, onions, tomatoes and a seasonal salad

Duo aus hausgeräuchertem Fisch, Garnelen, Zitrone, Kapern, Gurke, Zwiebeln, Tomaten und Salat

Salade César 22,90 €
Blanc de poulet grillé, tomates, oignons, parmesan, œuf, sauce César, salade de saison

Grilled chicken breast, tomatoes, onions, Parmesan, egg, Caesar dressing, seasonal salad

Gegrillte Hähnchenbrust, Tomaten, Zwiebeln, Parmesan, Ei, Caesar-Dressing, Salat der Saison

La planchette Retour de Chasse 1 pers. 12,90 €
Charcuteries de gibier sauvage français 2 pers. 18,90 €
4 pers. 24,90 €

Jagdrückenplatte Französische Wildwurst

Hunting Back Platter French Wild sausages mix