

MENU DU MARCHÉ À 20 €

Servi uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Serviert nur für das Mittagessen außer week-end und Feiertagen - Served at mid-day except week-end and bank holiday

Consultez notre ardoise

Lesen Sie unseren Schiefer - Read our slate

MENU ENFANT À 11 €

(Servi jusqu'à 8 ans - Kindermenu bis zu 8 Jahre - Kids menu upto 8 years old)

L'escalope de saumon - Späezles

Der Lachsschnitzel - Späezles - The salmon steak - Späezles

Le sorbet maison de nos Vergers

Sorbet - Home made sorbet or ice cream

MENU TERROIR À 25 €

La tarte à l'oignon

Zwiebeltorte - Onion tart

La choucroute du Pavillon Gourmand

Ou

Choucroute Royale Pavillon Gourmand

(supplément 3 €)

Sauerkraut « Pavillon Gourmand » -

Cabbage cooked in white wine "Pavillon Gourmand" with a selection of smoked meats

Le sorbet au marc de Gewurztraminer

Sorbet mit Marc de Gewürztraminer - Sorbet of Marc de Gewürztraminer

MENU ELÉGANCE À 35 €

Le foie gras de canard maison

Hausgemachte Entenstopfleber - Home made duck foie gras

Ou

Le carpaccio de Saint-Jacques aux fruits exotiques et citron Yuzu

Jakobsmuschel-Carpaccio mit exotischen Früchten und Yuzu-Zitrone

Scallop carpaccio with exotic fruits and Yuzu lemon

Le sandre soufflé au riesling

Späzles et brunoise de légumes

Zanderauflauf mit Riesling - Pike perch souffléed with riesling sauce

Ou

Le civet de jeune sanglier Grand Veneur - Späzlés maison

Der Wildschweinpf Pfeffer - Boar stew

La tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille Bourbon

Feine Äpfeltorte und Bourbon-Vanilleeis - Fine tart with apples, Bourbon vanilla ice-cream

Ou

La poire pochée vin rouge et fourrée à la crème d'amande,

Tuile aux amandes et sorbet vin rouge épicé

Birne in Rotwein pochiert und mit Mandelcreme gefüllt, Mandelfliesen und würziges Rotweinsorbet

Pear poached in red wine and filled with almond cream, almond tile and spicy red wine sorbet

MENU DÉGUSTATION À 48 €

Servi à l'ensemble de la table

Le velouté de potimarron au gingembre, émulsion de lard et mouillette au foie gras

*Kürbissuppe mit Ingwer, Speckemulsion und Foie Gras Mouillette
Pumpkin soup with ginger, bacon emulsion and foie gras mouillette*

Le dos de cabillaud sur lit de mousseline de topinambour, perles au wasabi et sauce au crabe vert

*Kabeljaufilet auf Topinambur-Mousseline, Wasabi-Ei und grüner Krabbensauce
Cod back on Jerusalem artichoke muslin, wasabi egg and green crab sauce*

Le sorbet au marc de gewurztraminer

Le filet de biche/cerf grand veneur, légumes automnales et spätzles maison

*Filet von Reh / Hirsch, Herbstgemüse und Hausspätzles
Filet of doe / venison, autumn vegetables and house spätzles*

Le dessert au choix de la carte

Nachtitisch die Wahl des Karten - Dessert of choice from the menu

Nous vous proposons un accord mets et vin à 24 € pour ce menu

(4 verres de vin)

Pour tous les menus, le chef vous propose :

Le munster au cumin 4.00 €

Münsterkäse mit Kümmel - Munster cheese with caraway seeds

L'assortiment du fromager 7.00 €

Käseauswahl - Plate of Cheese

Pour tout changement aux menus, un supplément de 5 € sera facturé

Für alle Änderungen an Menüs werden zusätzlich 5 € erhoben - For any changes to menus will be charged an additional 5 €

Nous informons notre aimable clientèle que les chèques ne sont pas acceptés.

LES ENTRÉES

<i>La salade verte</i> <i>Grüner Salat - Green Salad</i>	6.50
<i>La tarte à l'oignon</i> <i>Zwiebeltorte - Onion tart</i>	8.00
<i>Le foie gras de canard maison et son chutney de fruits secs</i> <i>Unsere Entenleber - Duck liver „Foie Gras“</i>	20.00
<i>La salade aux lardons et son œuf poché</i> <i>Salat mit Speck und pochiertem Ei - Salad with bacon and poached egg</i>	13.00
<i>La poêlée de foie gras chaud</i> <i>Warme Gänseleber - Warm goose liver</i>	25.00
<i>Le velouté de potimarron au gingembre, émulsion de lard et mouillette au foie gras</i> <i>Kürbissuppe mit Ingwer, Speckemulsion und Foie Gras Mouillette Pumpkin soup with ginger, bacon emulsion and foie gras mouillette</i>	15.00
<i>Le carpaccio de Saint-Jacques aux fruits exotiques et citron Yuzu</i> <i>Jakobsmuschel-Carpaccio mit exotischen Früchten und Yuzu-Zitrone Scallop carpaccio with exotic fruits and Yuzu lemon</i>	18.00

LA MARÉE

<i>Le filet de cabillaud sur lit de mousseline de topinambour, perles au wasabi et sa sauce au crabe vert</i> <i>Kabeljaufilet auf Topinambur-Mousseline, Wasabi-Ei und grüner Krabbensauce Cod back on Jerusalem artichoke muslin, wasabi egg and green crab sauce</i>	25.00
<i>Le filet de sandre sur lit de choucroute – Chips de lard</i> <i>Zander mit sauerkraut - Fillet pike perch served on a bed of cabbage cooked in white wine</i>	20.00
<i>Le sandre soufflé au riesling - Späezles et petits légumes</i> <i>Zanderauflauf mit Riesling - Pike-Perch souffléed with Riesling</i>	20.00
<i>La choucroute aux poissons</i> <i>Sauerkraut mit Fisch - Sauerkraut with fish</i>	26.00

NOS VIANDES ET PLATS DU TERROIR

(origine France ou Europe)

<i>Le filet de boeuf à l'échalote</i>	26.00
<i>Légumes du moment</i>	
<i>Rinderfilet - Fillet of steak in shallot sauce</i>	
<i>Le suprême de volaille rôti à l'unilatéral</i>	16.00
<i>Risotto aux légumes et sauce au Riesling</i>	
<i>Der Oberste gebratenem Geflügel, Gemüseisotto und Rieslingsauce</i>	
<i>Supreme of roast chicken, Vegetable risotto and Riesling sauce</i>	
<i>Le civet de jeune sanglier Grand Veneur - Späezlés maison</i>	20.00
<i>Der Wildschweinpfeffer - Boar stew</i>	
<i>La côte de veau aux morilles</i>	26.00
<i>Légumes du moment et späezlés</i>	
<i>Kalb mit morcheln - Calf with morel</i>	
<i>Le filet de biche/cerf grand veneur, légumes automnales et späezlés maison</i>	26.00
<i>Filet von Reh / Hirsch, Herbstgemüse und Hausspäezles</i>	
<i>Fillet of doe / venison, autumn vegetables and house späezles</i>	
<i>La choucroute royale du « Pavillon Gourmand »</i>	19.00
<i>Sauerkraut garniert « Pavillon Gourmand »</i>	
<i>Cabbage cooked in white wine "Pavillon Gourmand" with a selection of smoked meats</i>	
<i>Le jarret de porc rôti à la moutarde sur son lit de choucroute (30 min d'attente)</i>	16.00
<i>Schweinsaxe mit Sauerkraut - Knuckle of pork on a bed of cabbage cooked in white wine</i>	

LES FROMAGES

<i>Le munster au cumin</i>	5.50
<i>Münsterkäse mit Kümmel - Munster cheese with caraway seeds</i>	
<i>L'assortiment du fromager</i>	9.00
<i>Käseauswahl - Plate of Cheese</i>	

LES DESSERTS

Café Gourmand (café servi avec 3 mignardises) 8.00

Thé gourmand (thé servi avec 3 mignardises) 9.50

Le sorbet au marc de gewurztraminer 9.00
Sorbet mit Marc de Gewurztraminer - Sorbet with Marc de Gewurztraminer

Le royal au chocolat et praliné 10.00
Entremet mit chocolade und praliné- Desert with chocolate and praliné

L'assiette de sorbets ou glaces maison (3 boules) 8.00
Sorbetauswahl - Home made sorbet or ice cream

*La poire au vin rouge fourrée à la crème d'amande,
Tuile aux amandes et sorbet vin rouge épicé* 9.50

*Birne in Rotwein pochiert und mit Mandelcreme gefüllt, Mandelfliesen und würziges Rotweinsorbet
Pear poached in red wine and filled with almond cream, almond tile and spicy red wine sorbet*

⇒ Dessert à commander en début de repas ⇐

La tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille bourbon 10.00

Feine Äpfeltorte und Bourbon-Vanilleeis - Fine tart with apples, Bourbon vanilla ice-cream

LES CAFÉS & DIGESTIFS

Les eaux de vie d'Alsace 2 cl 8.00

Poire, Framboise, Marc de Gewurztraminer, Fleur de bière, Mirabelle etc.

Le cognac 4 cl 12.00

Le calvados 4 cl 12.00

L'armagnac 4 cl 12.00

Nos infusions et thés d'exception haut de gamme Dammann 3.50

Café expresso - Décaféiné 2.00

Café crème 2.50

Cappuccino 3.00

Grand café 2.70