

LES ENTRÉES

Foie gras de canard au pain d'épices, gelée d'hibiscus et brioche maison **21,90 €**

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

Harmonie hivernale de maquereau fumé maison, butternut et citrouille **17,50€**

Hausgeräucherte Makrele , Butternut und Riesenkürbis
Winter harmony with home-smoked mackerel, butternut and pumpkin

Saumon fumé maison au bois de hêtre, beurre truffé **19,90€**

Hausgeräucherter Lachs, Trüffelbutter
Home-smoked salmon with truffle butter

Velouté de légumes du jour **9,00 €**

Tagesgemüsecremesuppe
Vegetable soup of the day

Cassolette d'escargots du Florival à l'alsacienne

Schnecken nach elsässische Art	Les 6 pièces	11,90 €
Alsatian snails	Les 12 pièces	18,90 €

Planchette de mets fumés maison (magret, saumon, charcuterie, beurre truffé, focaccia) **Petite : 19,50€**
Grande : 25,90€

Hausgeräuchertes Speisebrettechen: Entenbrust, Lachs, Aufschnitt, Trüffelbutter, Focaccia
Platter of home-smoked dishes, mustard focaccia

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, beurre maître d'hôtel, frites et légumes de saison **A partir de
29,00 €**

Metzgerschnitzel, Gemüse, Pommes
Steak, vegetables, fries

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 et huile mentholée **29,90 €**

Kabeljaurücken, risotto mit Sellerie, Bohnen und Mentholöl
Cod fillet, celery risotto, broad beans and mentholated oil

VÉGÉTARIEN

Arancini autour du champignon et légumes de saison **21,00 €**

Arancini mit Pilzen und Gemüse der Saison
Arancini with mushrooms and seasonal vegetables

CÔTÉ GOURMAND

Assiette de fromages affinés du Domaine Krust à Berrwiller		13,90 €
Die Käse Runde vom Domaine Krust in Berrwiller Cheese platter Domaine Krust in Berrwiller		
Poire et ganache chocolat sur son sablé breton, crème anglaise au piment d'Espelette		12,50 €
Birne auf Mürbeteig, Piment d'Espelette Pear and chocolate ganache on shortbread, Espelette pepper custard		
Crème brûlée		9,50 €
Crème brûlée Crème brûlée		
Entremet à l'ananas, biscuit sablé et insert ananas rôti		11,50 €
Ananas Süßspeise, Sablékuchen und gebratenes Ananas Pineapple Entremets on roasted pineapple shortbread insert		
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		12,50 €
Hausgemachtes Sorbet übergossen mit elsässischem Schnaps Homemade sorbet with Alsace brandy		
Coupe de glace ou sorbet maison	1 boule	3,00 €
	2 boules	5,50 €
	3 boules	8,50 €
	4 boules	11,50 €
Eisbecher oder hausgemachtes Sorbet Home-made ice cream or sorbet		



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 Maioesn 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

HARMONIE HIVERNALE DE MAQUEREAU FUMÉ MAISON , BUTTERNUT ET CITROUILLE

Hausgeräucherte Makrele , Butternut und Riesenkürbis
Winter harmony with home-smoked mackerel, butternut and pumpkin

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, SABLÉ BRETON, CRÈME ANGLAISE AU PIMENT D'ESPELETTE

Birne auf Mürbeteig, Piment d'Espelette
Pear and chocolate ganache on shortbread, Espelette pepper custard

OU

ENTREMET À L'ANANAS, BISCUIT SABLÉ ET INSERT ANANAS RÔTI

Ananas Süßspeise, Sablékuchen und gebratenes Ananas
Pineapple Entremet on roasted pineapple shortbread insert