Entrées

Comme un opéra le foie gras de canard et mangue, céleri confit Entenleberpastete – Home Made Duck liver		16,20€
Gratin chaud d'écrevisses, tomates et coriandre fraîche, croûton au beurre Krebs Soupe mit Tomaten und Koriander – Crayfish soup with tomato and coriander		9,80 €
Munster Blanc sur méli-mélo de salade, coulis de tomate épicé Weißer Münsterkäse auf gemischten Salat – salad mix with white Munster cheese		9,10€
Duo de fromage de chèvre et saumon mariné en rillettes, Klösschen aus Ziegenkäse und geräucherter Lachs – balls of cheese and smoked salmon		9,80 €
Plume d'avocat et cocktail d'écrevisses, mousse de pommes de terre Avocado mit Krebs – Avocado with crayfish		10,50€
Escargots à l'Alsacienne "Maison" Elsässer Schnecken – Snails à l'Alsacienne	les douze les six	13,80 € 8,80 €
Saumon mariné à l'aneth et huile d'olive, céleri et pêches confits Eingelegtes Lachsfilet– Marinated Salmon		11,50€
Cocotte de munster chaud en croûte de sésame, brioche aux escargots et salade mêlée Warme Münsterkäse in Pfanne, Hefeteig mit Schnecken und gemischtem Salat A casserole with hot Munster cheese, buns with snails and mixed salad		9,80€

(Toute entrée prise en plat principal sera majorée d'un supplément de 3 euros.)

Prix nets, TVA 5,5% et service compris