

Starters



Soup or stew of the day Soupe, velouté ou consommé du jour	€18	
Rabbit « Pâté en croûte » with foie gras, prunes, fennel salad Pâté en croûte de lapin, Foie gras, pruneaux, salade de fenouil	€36	€22
Duck foie gras, blueberries, brioche with saffron Foie gras de canard Brimbelles, brioche au safran des Payoux	€36	€22
Carpaccio of red prawns Raspberries, salad and melon gazpacho Carpaccio de gambas rouges, Framboises, salade et gaspacho de melon	€28	
Cassiolette of snails with sorrel Cassiolette d'escargots à l'oseille	€34	€22

Fishes



Steamed sea bass fillet, scampi mousseline Cucumber, samphire, shellfish bisque Filet de bar vapeur douce, mousseline de langoustines, Concombre, salicorne, bisque de crustacés	€42	
Pan-fried turbot Mixed carrots, gentian butter Turbotin poêlé, Déclinaison de carottes, beurre gentiane	€38	

Meat



Provençal roast quail (boneless, stuffed) Ratatouille with taggiasche olive jus Caille des Vosges rôtie à la provençale (désossée, farcie) Ratatouille minute, jus aux olives taggiasche	€36	
Pan-fried veal filet mignon, peas, morels Mignon de veau poêlé, petits pois, morilles	€40	
Tripe with Riesling, cream and mustard Tripes au Riesling, à la crème et moutarde	€34	€22

Vegetarian dishes



Leeks, nori, refreshed dashi and miso Poireaux, nori, dashi rafraîchi et miso	€24	
Artichoke garnished with chard Herbs breadcrumbs, béarnaise emulsion Artichaut poivrade garni de blettes, chapelure aux fines herbes, émulsion d'une béarnaise	€24	
Courgette flower stuffed with ricotta cheese in tempura Fleur de courgette farcie de ricotta en tempura, citron	€28	



Ripened cheeses...	the small plate €16	the big plate €22
---------------------------	----------------------------	--------------------------

Take-away Tripe ... €28

Pleasure menu at €58

Mise en bouche



**Rabbit « Pâté en croûte »
with foie gras, prunes, fennel salad**

Or

**Carpaccio of red prawns
Raspberries, salad and melon gazpacho**



**Pan-fried turbot Mixed carrots
gentian butter**

Or

**Provençal roast quail (boneless, stuffed)
Ratatouille with taggiasche olive jus**



The dessert menu

Petits fours

Vegetarian menu at €60

Mise en bouche



Leeks, nori, refreshed dashi and miso
Poireaux, nori, dashi rafraîchi et miso



**Artichoke garnished with chard
Herbs breadcrumbs, béarnaise emulsion**
Artichaut poivrade garni de blettes, chapelure aux fines
herbes, émulsion d'une béarnaise



**Courgette flower stuffed with ricotta
cheese in tempura**

Fleur de courgette farcie de ricotta en tempura, citron



The dessert menu

Petits fours

Bas-Rupts menu at €80

Mise en bouche



Duck foie gras, blueberries, brioche with saffron



**Steamed sea bass fillet, scampi mousseline
Cucumber, samphire, shellfish bisque**



Pan-fried veal filet mignon, peas, morels



The dessert menu

Petits fours

All our dishes are made with fresh produce.

**If you order a dish directly without a starter,
you may have to wait a little bit.**