

Bienvenue — Willkommen — Welcome

Séverine et toute l'équipe ...

... vous accueillent, vous conseillent et vous proposent une cuisine de qualité dans un cadre authentique, au sein d'une demeure datant de 1683.

Nous cuisinons à la minute, tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts, frais et préparés par nos soins.

Nous utilisons de nombreux ingrédients dont certains peuvent être allergisants : à votre demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur la présence de ces ingrédients dans votre sélection.

Merci pour votre compréhension.



« La cuisine est un art, et tout art est patience »

Prix nets — Service compris

Pour tout changement aux menus, un supplément de 10€ sera facturé

Für alle Änderungen an Menüs werden zusätzlich 10€ erhoben -
For any changes to menus will be charged an additional 10€

Nous informons notre aimable clientèle que les chèques les billets de 200 euros et 500 euros ne sont pas acceptés.

Nous acceptons les cartes ticket restaurant
Les chèques ANCV, les tickets restaurant et chèques
BIMPLI , ENDENRED, PLUXEE

A voir sur place à raison de 2 chèques ou ticket par personne

**Nous vous proposerons également des
suggestions à l'ARDOISE
SELON LE MARCHÉ DU CHEF**

MENU 26€

**Servi du lundi au samedi
Uniquement au déjeuner**

Entrée du marché

PLAT DU MARCHÉ

Douceur du pavillon

MENU ENFANT 12€

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

Le poisson du marché - Nouilles

Le sorbet maison de nos Vergers

Menu de printemps 43€

L'escalope de foie gras poêlée,
betterave rôtie, jus aux épices

Warme gänseleber mit rote bette

Warme gooseliver with beetroot

Le magret de canard au tandoori
Entenbrust mit tandoori – Duck filet with tandoori

Le moelleux au chocolat
Chokolade fondant mit Schokobon
Soft chocolate cake with Schokobon

MENU DEGUSTATION 65€

Servi à l'ensemble de la table
Dernière prise de commande à 13h30 au déjeuner
Dernière prise de commande à 20h30 au dîner

La terrine de foie gras de canard au poivre de timut
Ganseleber terrine – Duckliver terrine

Les Saint-Jacques rôties – blanquette de pommes de terre
à la truffes
Jakobsmuschel mit truffle
Scallops with truffle

Le sorbet arrosé selon l'inspiration du chef

Le mignon de veau aux morilles
Kalb mit moeheln – Calf with morel
Le dessert du moment

Nous vous proposons un accord mets et vin à 28€ pour ce menu
(4 verres de vin)

Pour tous les menus, le chef vous propose :

Le munster au cumin 8€
Münsterkäse mit Kümmel, Munster cheese with caraway seeds

Le fromage gourmand et son verre de vin 14€
Käseauswahl - Plate of Cheese

NOS ENTREES

Escalope de foie gras poêlé, betterave rôtie jus aux épices Warme ganseler Panfried duck liver	27€
La terrine de foie gras de canard maison Au poivre de timut Ganseler terrine – Duckliver terrine home made	24€
Salade gourmande du Pavillon Gourmand	26€
L'Œuf meurette au pinot noir	16€

NOS PLATS

(origine France ou Europe)

Les crevettes snackées aux 5 épices chinoises Garnele - Shrimp	24€
Les saint-jacques rôties, Blanquette de pommes de terre aux truffes Jacobsmuschel mit truffle – Scallops and truffle	29€
Le magret de canard au tandoori Entenbrust mit curry – Duck filet with curry	26€
La choucroute du « Pavillon Gourmand » Sauerkraut garniert « Pavillon Gourmand » Cabbage cooked in white wine "Pavillon Gourmand" with a selection of smoked meats	22€
Le mignon de veau aux morilles Kalb mit moehren – Calf with morel	28€

LES FROMAGES

Le munster au cumin	8€
Münster kase mit kümel und ahornsirup	
Munster chese wit maple sirup and caraway seeds	
Le fromage gourmand et son verre de vin	14€
Kase auswahl mit ein glas wein	
Plate of cheese with a glass of wine	

LES DESSERTS

Strüdel pommes / bananes	12€
L'assortiment de sorbets ou glaces maison	10€
Sorbet oder eis auswahl	
Plate of sorbet or ice	
La crème brulée à la pistache	10€

LES CAFES ET DIGESTIFS

Les eaux de vie d'Alsace 2 cl Poire, Framboise, Marc de Gewurztraminer, Fleur de bière, Mirabelle etc.	12€
Le cognac 4 cl	15€
Le calvados 4 cl	15€
L'armagnac 4 cl	15€
Notre sélection de rhum	14€
Notre sélection de whisky	14€
Nos infusions et thés d'exception Dammann	4€
Café expresso - Décaféiné	3€