

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 MARCHE DU CHEF**

MENU A 26 E

Entrée du marché

PLAT DU MARCHE

Douceur du pavillon

MENU ENFANT A 12 €

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

Le poisson du marché – spaezlés

Ou

L'escalope de filet de poulet - spaezlés

Le sorbet maison de nos Vergers

Prix nets TTC en euros

Menu du terroir à 37 €

La tarte à l'oignon
Zwiebel torte – onion pie

La choucroute royale
du Pavillon gourmand
Sauerkraut mit fleisch – Meat sauerkraut

Le sorbet au marc de gewurztraminer
Sorbet mit grappa

NOS SPECIALITES ALSACIENNES

La choucroute du Pavillon Gourmand
Sauerkraut mit fleisch – Meat sauerkraut
25.00

Le jarret braisé sur lit de choucroute 19.00
Schweinhaxe – porc knuckle

La choucroute de poissons 29.00
Sauerkraut mit fisch – Fish sauerkraut

Les rognons à la moutarde 24.00
Niere in senfsauce – Kidney with mustard
sauce

Poulet « Façon coq au vin » 24.00
sauce au riesling
Huhchen - Chicken

LES ENTREES

La burrata	12.00
La terrine de campagne maison	16.00
Land terrine	
La terrine de foie gras de canard maison	24.00
Terrine mit entenleber – Duckliver terrine	
Le presskopf et sa salade de chou à choucroute	16.00
La salade gourmande	24.00
Le carpaccio de bœuf	16.00

NOS PLATS

(origine France ou Europe)

Le magret de canard – sauce aigre douce	26.00
Entenbrust - Duck filet	
L'entrecôte HEREFORD	29.00
Sauce au choix : aigre-douce, moutarde, beurre maître d'hôtel	
Sauce aux morilles (supp 5 euros)	
Rinderfilet - Filet of beef	
Le mignon de veau aux morilles	29.00
Kalb mit mochehn – Calf with morel	

**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE LEGUMES
ET SPAEZLES OU ECRASE DE POMMES DE TERRE**

Prix nets TTC en euros

LES FROMAGES

Le munster au cumin	8.00
Münster kase mit kümel und ahornsirup	
Munster cheese with maple sirup and caraway seeds	
Le fromage gourmand et son verre de vin	14.00
Kase auswahl mit ein glas wein	
Plate of cheese with a glass of wine	

LES DESSERTS

La crème brulée	10.00
L'assortiment de sorbets ou glaces maison	10.00
Sorbet oder ice teller – Plate of sorbet oder ice	
La tarte du jour	9.00
Tages torte – Tart of the day	
La salade de fruits	9.00
Salade mit fruchte – Plate of fruits	
L'abricot rôti au romarin – glace pistache	12.00
Aprikosen mit pistachen eis and rosmarin	
Apricot and rosemary and pistachio ice	

Prix nets TTC en euros