

*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**

Servi du lundi au samedi  
Uniquement au déjeuner

Entree 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 - Nouilles

Le sorbet maison de nos Vergers

Prix nets TTC en euros

## MENU ELEGANCE A 43 €

Le foie gras de canard maison au poivre de timut

Hausgemachte Entenstopfleber - Home made duck foie gras

Le magret de canard au satay

Entefilet - duckfilet

L'assortiment de sorbets maison

Desert mit eis - dessert with ice

Prix nets TTC en euros

# MENU DEGUSTATION A 65 €

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

Le tartare de thon – sorbet coco / curry  
Thon fish

Le dos de cabillaud vapeur – sauce vierge  
Cabillaud fish - Cod fish

Le sorbet arrosé selon l'inspiration du chef

Le mignon de veau à la gremolata  
(herbes fraîches – citron et sauce vierge)  
Will - Veal

La trilogie autour de l'ananas

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	8.00 €
Münsterkäse mit Kümmel, Munster cheese with caraway seeds	
Le fromage gourmand et son verre de vin	14.00 €
Käseauswahl - Plate of Cheese	

Prix nets TTC en euros

## LES ENTREES

Le carpaccio de tomates anciennes, glace au chèvre et nuage de parmesan	17.00 €
Le tartare de thon, sorbet coco/curry	22.00 €
La terrine de foie gras de canard maison Au poivre de timut Unsere Entenleber - Duck liver „Foie Gras“	24.00 €
La burrata, melon et herbes fraîches du jardin	16.00 €

## NOS PLATS

(origine France ou Europe)

Les crevettes snackées à la plancha, sauce chimichurri	24.00 €
Le dos de cabillaud vapeur, sauce vierge	26.00 €
Le magret de canard au satay	26.00 €
La choucroute du « Pavillon Gourmand » Sauerkraut garniert « Pavillon Gourmand » Cabbage cooked in white wine "Pavillon Gourmand" with a selection of smoked meats	22.00 €
Le mignon de veau à la gremolata	27.00 €

Prix nets TTC en euros

## LES FROMAGES

Le munster au cumin	7.00 €
Le fromage gourmand et son verre de vin	14.00 €

## LES DESSERTS

La trilogie autour de l'ananas	12.00 €
Le sablé aux fruits de saison	12.00 €
L'assortiment de sorbets ou glaces maison	10.00 €
Le baba au rhum et son sorbet don papa	12.00 €

## LES CAFES ET DIGESTIFS

Les eaux de vie d'Alsace 2 cl Poire, Framboise, Marc de Gewurztraminer, Fleur de bière, Mirabelle etc.	10.00 €
Le cognac 4 cl	15.00 €
Le calvados 4 cl	15.00 €
L'armagnac 4 cl	15.00 €
Notre sélection de rhum	14.00 €
Notre sélection de whisky	14.00 €
Nos infusions et thés d'exception Dammann	4.00 €
Café expresso - Décaféiné	3.00 €

Prix nets TTC en euros