

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 A 26 €

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

Entrée du marché

PLAT DU MARCHÉ

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 CHASSE A 43 €

La terrine de chevreuil

Reh terrine - Doer terrine

Le civet de biche/cerf

Hirschkuh/Reh pfeffer – Roe/deer stew

Le moelleux au chocolat

Chokolade fondant mit Schokobon

Soft chocolate cake with Schokobon

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

La terrine de foie gras de canard au poivre de timut

Ganseeleber terrine – Duckliver terrine

Les saint-Jacques rôties – risotto aux cèpes

Jakobsmuschel mit steinpilz risotto

Scallops with cepe mushroom risotto

Le sorbet arrosé selon l'inspiration du chef

Le mignon de veau aux morilles

Kalb mit moeheln – Calf with morel

Le baba au rhum

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

La poêlée de foie gras de canard, butternut et glace butternut	27.00 €
Warme gänseleber mit butternut eis Panfred duck liver with butternut ice	
La terrine de chevreuil	22.00 €
Reh terrine - Doer terrine	
La terrine de foie gras de canard maison	24.00 €
Au poivre de timut Gänseleber terrine – Duckliver terrine home made	
Le velouté de saison	14.00 €
Tages soupe – soup of the day	

NOS PLATS

(origine France ou Europe)

Les crevettes snackées à la plancha, tandoori	24.00 €
Garnele - Shrimp	
Les saint-jacques rôties, risotto aux cèpes	29.00 €
Jacobsmuschel steinpilz risotto – Scallops and ceps risotto	
Le magret de canard au curry brut	26.00 €
Entenbrust mit curry – Duck filet with curry	
La choucroute du « Pavillon Gourmand »	22.00 €
Sauerkraut garniert « Pavillon Gourmand » Cabbage cooked in white wine "Pavillon Gourmand" with a selection of smoked meats	
Le mignon de veau aux morilles	28.00 €
Kalb mit mochehn – Calf with morel	

Prix nets TTC en euros

LES FROMAGES

Le munster au cumin	8.00 €
Münster kase mit kümel und ahornsirup	
Munster chese wit 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 torche aux marrons	12.00 €
Kastanien Fackel – Chesnut desert	

Le moelleux au chocolat – cœur Schokobon (à commander en début de repas)	14.00 €
Schokoladenküchlein mit flüssigen Kern	
Soft Chocolate cake with ice	
20 min d'attente	

L'assortiment de sorbets ou glaces maison	10.00 €
Sorbet oder eis auswahl	
Plate of sorbet or ice	

Le baba au rhum et son sorbet don papa	12.00 €
Rum baba	

LES CAFES ET DIGESTIFS

Les eaux de vie d'Alsace 2 cl Poire, Framboise, Marc de Gewurztraminer, Fleur de bière, Mirabelle etc.	12.00 €
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