

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 €

Entrée du marché

Onglet de bœuf sauce « café de Paris »

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 à la rhubarbe

Hausgemachte Entenstopfleber - Home made duck foie gras

Le magret de canard au tandoori

Entefilet - duckfilet

La sablé fraise / rhubarbe

Desert mit erdbeere und rhubarbe - dessert with strawberry and
rhubarb

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 en croûte d'herbes
Cabillaud fish - Cod fish

Le sorbet arrosé selon l'inspiration du chef

Le mignon de veau aux morilles
Will mit morschels - Veal with morels

Le tartare de mangue au poivre de timut, beurre d'agrumes
Mango tartare

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 7.00 €
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

Tataki de bœuf – salade de wakamé	19.00 €
Le tartare de thon, sorbet coco/curry	21.00 €
La terrine de foie gras de canard maison A la rhubarbe Unsere Entenleber - Duck liver „Foie Gras“	24.00 €
Salade gourmande du pavillon	23.00 €

NOS PLATS

(origine France ou Europe)

La poêlée de crevettes au curry brut Quinoa à l'oriental	24.00 €
Le dos de cabillaud à la grenobloise Fenouil braisé à l'orange	26.00 €
Le magret de canard au tandoori	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 €
La côte de porc ibérique, émulsion pommes de terre à la truffe	25.00 €

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

Le tartare de mangue - sorbet ananas rôti	10.00 €
Le sablé fraise/rhubarbe	10.00 €
L'assortiment de sorbets ou glaces maison	10.00 €
Le Paris-Brest du Pavillon	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 €