

Nos poissons...

Unsere Fischgerichte / Fish dishes

Pisciculture Guidat d'Orbey 🍷 ** Truite de la Vallée aux amandes Forelle mit Mandeln / Trout with almonds	13.00 €
Truite de la Vallée à la crème de Riesling Forelle in Riesling Rahmsosse / Trout in Riesling cream sauce	14.00 €
Quenelles de Brochet à la crème de lard paysan Hechtklösschen bauerischen Speck Creme / Quenelles of pike cream of bacon	14.00 €
Dos de cabillaud à la crème de Pinot Noir Kabeljau in Pinot Noir Rahmsosse / Cod in Pinot Noir cream sauce	14.00 €
Filet de Sandre à la crème de Riesling aux girolles Banderfilet in Riesling Rahmsosse und Pfifferlinge Filet of Pike perch in Riesling cream sauce with chanterelles	17.00 €
Poêlée de noix de St Jacques à l'ail sur tombée de tomates et champignons Poëlrte Jakobsmuscheln mit Tomate un Pilze in Knoblauch Sosse Poëleed scallops with tomato and mushrooms in garlic sauce	21.00 €
La choucroute aux 3 poissons "Croix d'Or" Sauerkraut fischen / Sauerkraut in fishes	21.00 €

**« Un livre de cuisine,
ce n'est pas un livre de dépenses, mais un livre de recettes. »**

Sacha Guitry

Nos Sélections du Terroir 🍷 Végétarien / Diététique **

Tout plat partagé à plusieurs sera majoré de 3 €

Nos prix s'entendent Taxes et Services Compris – Boissons non comprises.

Nettoprise, Steuer und Bedienung inbegriffen – Getränke nicht einbegriffen.

Net price, Tax and Service included – Beverages not included.