

Entrées / Vorspeisen / Starters

Terroir	<i>Soupe à l'oignon d'Alsace aux croûtons gratinés</i>	9
	Zwiebelsuppe mit Käsebaguettetoast / Onion soup with cheese tartlets	
Terroir	<i>Escargots au beurre de fines herbes et ail</i>	Escargots d'Alsace / Goersdorf
	Schnecken in Kräuterbutter und Knoblauch	les 6 11,50
	Mr et Mme	
	Snails with herb butter and garlic.	les 12 20
	Christian & Anick REEBER	
Vitalité	<i>Huîtres fines de claire, Marennes d'Oléron N°2 garnies</i>	
	Austern Marennes d'Oléron	les 6 24
	Oysters Marennes d'Oléron	les 12 39
Terroir	<i>Cuisses de grenouilles sautées à l'ail, à la crème au Riesling, légumes frais</i>	22
	Froschschenkel gebraten mit Knoblauch oder in Riesling Rahmsauce	
1^{er} prix OR	<i>Foie gras d'oie d'Alsace, mariné au Gewürztraminer, chutney aux fruits secs et gelée au Gewürztraminer, toasts</i>	27
	Gänseleber nach Art des Hauses, Toasts	Primé meilleur foie gras d'Alsace
	style goose liver, toasts	Chef's
Terroir	<i>Variation de foie gras d'oie d'Alsace (cru, cuit en terrine et poêlé), salade de mesclun, chutney aux fruits secs et Pinot Noir d'Alsace, gelée au Gewürztraminer</i>	30
	Gänseleberkomposition (roh, Terrine und gebraten)	Goose liver
	variations (raw, terrine and fried)	
Classique	<i>Foie gras d'oie d'Alsace frais poêlé aux fruits de saison et aux arômes de vinaigre balsamique</i>	30
	Frische Gänseleber gebraten mit Fruchte, Balsamico	Fresh goose
	liver fried with fruit and balsamic	

Les plats sont accompagnés de garnitures qui varient selon le marché
 Les sauces à base de crème fraîche, crème fluide **Label Rouge** d'Alsace

Lait.

Prix nets en euros