

Poissons

- Terroir** *Sandre aux légumes d'hiver, lard séché, coco de Paimpol* 30
 Zanderfilet mit Wintergemüse, getrockneter Speck, Paimpol Bohnen
 Pikeperch with winter vegetables, dried bacon, Paimpol beans ...
- Vitalité** *Bouillabaisse « sans arrêtes » à ma façon, poissons et crustacé, croûtons frottés à l'ail, rouille, parmesan en tuile et râpé, anchoïade* 31
 Bouillabaisse auf meiner Art, Fisch und Schalentiere
 Bouillabaisse my way, fish and shellfish
- Signature** *Gambas géantes sauvages flambées, crème safranée, spaghettis au pistou et légumes* 36
 Gambas flambiert mit Safransauce dazu Spaghetti mit " Pistou " und feinem Gemüse
 Grilled prawns flambé with saffron sauce and spaghettis with pesto, vegetables
- Signature** *Brochette de noix de Saint-Jacques et cèpes poêlées au romarin, mousseline de pommes de terre à l'arachide grillée* 32
 Jacobsmuscheln und Steinpilzen am Spieß, Rosmarin, Kartoffelpüree mit geröstetem Erdnussöl
 Scallops skewers with ceps and rosemary
- Choucroute d'Alsace certifiée, cuite au Riesling, poissons selon le marché et poissons fumés par nos soins, sauce aigrelette* 31
 Elsässisches Sauerkraut im Riesling gekocht, fisch aus dem markt und von uns geräuchertem Fisch ...
 Alsatian sauerkraut cooked with Riesling, fish from the market and by us smoked fish

Végétarien / Vegetarier / Vegetarian

- Vitalité** *Palette de légumes de saison, graines bios, légumes secs (Vegan)* 13
 Frische Gemüseteller Fresh vegetables
- Classique** *Nouilles fraîches aux cèpes et copeaux de Parmesan* 22
 Frische Nudeln mit Steinpilzen Fresh pasta with ceps
- Vitalité** *Risotto aux légumes de saison, graines bios, légumes secs* 18
 Risotto am Gemüse von Saison Risotto with vegetables of season

Les plats sont accompagnés de garnitures fraîches qui varient selon le marché.

Les sauces à base de crème fraîche, crème fluide **Label Rouge d'Alsace Lait.**

Prix nets en euros