

Carte de la marée

- Terroir** *Sandre cuit à la façon de la matelote d'Alsace, nouilles aux légumes* 28
Zanderfilet mit Elsässischer Matelote Sauce, hausgemachten Nudeln mit Gemüse
Pikeperch with Alsatian sauce matelote, home noodles with vegetable
- Vitalité** *Sandre cuit à l'unilatéral aux petits légumes de saison, risotto, émulsion à l'huile olive AOP* 28
Zanderfilet mit kleine Gemüsen und Oliven öl Bouillon
Zander filet with little vegetables and olives oil Bouillon
- Signature** *Gambas géantes sauvages flambées, crème safrané, spaghettis au pistou et légumes* 34
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* 30
Jacobsmuscheln und Steinpilzen am Spieß, Rosmarin, Kartoffelpüree mit geröstetem Erdnussöl
Scallops skewers with ceps and rosemary

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