

Entrées / Vorspeisen / Starters

Terroir Soupe à l'oignon Bio d'Alsace aux croûtons gratinés 10
Zwiebelsuppe mit Käsebaguettetoast / Onion soup with cheese tartlets

Terroir Escargots au beurre de fines herbes et ail **Escargots d'Alsace / Goersdorf**
Schnecken in Kräuterbutter und Knoblauch les 6 12
 Mr et Mme
Snails with herb butter and garlic. les 12 20
 Christian & Anick REEBER

Vitalité Huîtres fines de claire, Marennes d'Oléron N°2 garnies
Austern Marennes d'Oléron les 6 24
Oysters Marennes d'Oléron les 12 39

Terroir Cuisses de grenouilles sautées à l'ail, à la crème au Riesling, légumes frais Bio 24
Froschschenkel gebraten mit Knoblauch oder in Riesling Rahmsauce

1^{er} prix OR Foie gras d'oie d'Alsace de la Ferme Lechner à Pfettisheim, mariné 27
 au Gewürztraminer, chutney aux fruits secs
 et gelée au Gewürztraminer, toasts **Primé meilleur foie gras d'Alsace**
Gänseleber nach Art des Hauses, Toasts Chef's
style goose liver, toasts

Terroir Variation de foie gras d'oie d'Alsace (cru, cuit en terrine et poêlé), 30
 salade de mesclun, chutney aux fruits secs et Pinot Noir d'Alsace,
 gelée au Gewürztraminer
Gänseleberkomposition (roh, Terrine und gebraten) Goose liver
variations (raw, terrine and fried)

Classique Foie gras d'oie d'Alsace frais poêlé aux fruits de saison et 30
 aux arômes de vinaigre balsamique
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