

Poissons

- Terroir** *Sandre Meunière, croûtons au beurre, citron et câpres fleur* 30
Zanderfilet Meuniere, Butter Croutons, Zitrone und Kapern
Pikeperch Meuniere, butter croutons, lemon and capers
- Vitalité** *Parrillada de la Mer, légumes provençaux, huile d'olive, ail* 34
Parrillada aus dem Meer , provenzalische Gemüse, Olivenöl, Knoblauch
Sea Parrillada, Provençal vegetables, olive oil, garlic
- 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

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