

ENTRÉES / STARTERS

- Asperges blanches aux deux jambons, sauce gribiche 1-3-5-7

White asparagus with a duo of ham, served with gribiche sauce.....

19 €
- Le Poke Bowl de Saison Season Poke Bowl

22 €
- Tartare de thon albacore, gingembre, citron, guacamole épicé 1-4-7-9-11

Yellowfin tuna tartare, ginger, lemon and spicy guacamole.....

22 €
- Foie gras de canard français à la vanille, chutney fraise/rhubarbe, petit pain au lait 7

French duck foie gras with vanilla, strawberry/rhubarb chutney, milk bun.....

22 €
- Salade de mâche et pissenlit, œuf parfait, crème d'Issigny, lardons et croûtons dorés 1-3-5-7

Lamb's lettuce and dandelion salad, soft-boiled egg, Issigny cream, bacon bits, and golden croutons.....

16 €
- Rafraîchi de petits pois à la menthe, asperges blanches et vertes, truite de Sparsbach saumonnée en gravlax 5-7-11

Chilled mint-infused peas, white and green asparagus, Sparsbach trout cured gravlax-style.....

12 €
- Les six escargots du Pays de Bitche, concassé de tomates, beurre d'escargot 2-5-7-13

Six snails from the Pays de Bitche, crushed tomatoes, garlic-parsley butter

11 €

VIANDES / MEAT

- Tartare de bœuf Lorrain à la truffe d'été, grosses frites et cœur de sucrine 7-11

Beef tartare with summer truffle, thick-cut fries, and sucrine heart.....

27 €
- Magret de canard Français, sauce bigarade, purée de petits pois, légumes printaniers, pommes de terre grenailles 5

French Duck breast, bigarade sauce, pea purée, spring vegetables and baby potatoes.....

31 €
- Filet de bœuf Simmental d'Allemagne, tapenade d'olives Taggiasche, légumes printaniers, grenailles, jus corsé 5-11

German Simmental beef fillet, Taggiasche olive tapenade, spring vegetables, baby potatoes, and rich jus.....

38 €
- Burger de boeuf Français, scamorza fumée, coppa, roquette, tomates, mayonnaise à la truffe d'été, grosses frites et salade 1-3-5-7-9

French Beef Burger with smoked scamorza, coppa, arugula, tomatoes, summer truffle mayonnaise, thick-cut fries, and salad.....

25 €
- Carré d'agneau Écossais en croûte d'olives, petits farcis niçois, jus aux olives 7

Rack of Scottish lamb in an olive crust, stuffed Niçoise-style vegetables and olive jus

36 €

PÂTES / PASTA

- Fregola sarda comme un risotto verde, légumes printaniers 1-2-5-11

Sardinian fregola like a green risotto, spring vegetables.....

22 €

POISSONS / FISH

- Noix de Saint-Jacques snackées, coulis de cresson, gnocchis au beurre battu citron 1-5-13

Seared scallops, watercress coulis, with whipped lemon butter.....

32 €
- Filet de dorade, artichauts poivrade à la barigoule, jus émulsionné, pommes de terre grenailles 2-5-11

Sea bream fillet, barigoule-style baby artichoke, emulsified jus, and baby potatoes.....

28 €

DESSERTS

LES CRÉATIONS EXCLUSIVES DE FRANCK KESTENER

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur

Champion du Monde de Pâtisserie

- Autour de la pomme, comme un mille-feuille, avec une crème légère au caramel, de la crème fouettée parfumée à la réglisse, une espuma de pomme et un sorbet. 1-4-5-7-10-11

Like a mille-feuille, with light caramel cream, whipped cream scented with licorice, apple espuma, and sorbet

12 €
- Le Casse-Noisette, façon Paris-Brest, biscuit à la noisette, sorbet à la poire, et macaron poire-caramel 1-4-5-7-10

Paris-Brest style cream, hazelnut biscuit, pear sorbet, and pear-caramel macaron

14 €
- Tartelette glacée passion-banane, mousse glacée chocolat-Grand Marnier, sorbet coco, poêlée de bananes au coulis exotique 1-4-5-7-9-10-11

Passion-banana ice cream tartlet, chocolate-Grand Marnier frozen mousse, coconut sorbet, sautéed bananas with exotic coulis.....

13 €
- Mousse au chocolat Guatemala, crémeux yuzu, ganache praliné et riz soufflé 1-4-5-7-10-11

Guatemala chocolate mousse, yuzu cream, praline ganache and puffed rice.....

13 €

- Profiteroles, glace vanille et chocolat, sauce chocolat 1-5-7

Profiteroles, vanilla and chocolate ice cream, chocolate sauce.

11 €
- Glaces (vanille,chocolat,café, pistache) 1-5-7-10

Ice cream (vanilla, coffee, chocolate, pistachio) ...

3 € la boule / Ball
- Sorbets Citron, framboise, mirabelle, pomme verte 7

Sorbets Lemon, raspberry, mirabel plum, green apple

3 € la boule / Ball
- Les 5 fromages de la Ferme de la Sarre et de la Chèvrerie de l'Est / chutney figues 5

5 local cheese plate with fig chutney.....

12 €

LISTE DES ALLERGÈNES 1 : ŒUFS • 2 : ANHYDRIQUE SULFUREUX (E220) • 3 : MOUTARDE

4 : SOJA • 5 : LAIT • 6 : CÉLERI • 7 : CÉRÉALES • 8 : ARACHIDES • 9 : SÉSAME

10 : FRUITS À COQUE • 11 : POISSONS • 12 : CRUSTACÉS • 13 : MOLLUSQUE • 14 : LUPIN

CONFORMÉMENT À LA LOI CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE,

LES PLATS NON CONSOMMÉS PEUVENT ÊTRE EMPORTÉS.

MERCI D'EN FAIRE LA DEMANDE À NOS ÉQUIPES.

