

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 €
- 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.



STHUBERTHAMBACH