



# LA CARTE



## ENTREES

Le **Foie Gras de Canard** « truffé » d'Anguille fumée, céleri et pomme verte  
26€

Le **Poussin**, emblématique ici, à la Wantzenau, panna cotta d'une salade Caesar  
25€

**Thon rouge** mariné au sésame, Wasabi et Ponzu  
26€

Les **Langoustines** raidies au sel et cuites sur galet, crème de Caviar et oseille  
28€

La poêlée de **Sot l'y laisse, Ris de veau, Foie gras de canard**,  
girolles, haricots verts et beurres  
29€

## POISSONS

Les Tronçons de **Sébaste**, crevette, jus de carapaces, brocoli et poireau crayon  
36€

Le **Saint Pierre** cuit en croute de sel et aromates,  
Caviar d'aubergine, tomates et sauce vierge  
(2 pers) 82€

L'**Aile de Raie** dorée au beurre, courgette violon de Nice, citron et noisette  
36€

## VIANDES

Le **Pigeon du Duwehof** ; les poitrines à la plancha, les cuisses braisées,  
pêche et hibiscus  
37€

La Côte de **Veau** Fermière de Dordogne au romarin,  
girolles, grumbeerekiechle, haricots verts et beurres au lard de Colonnata  
(2 pers) 78€

La pièce d'**Agneau de Sisteron** tranchée dans la selle,  
tian de légumes provençaux et polenta  
39€

## VEGETARIENS

La pizzalette, compotée de **Tomate aux oignons**,  
basilic, mozzarella, olives et tomates cerises  
(Entrée) 18€

Déclinaison de **Légumes** de nos maraichers, risotto onctueux  
(Plat) 26€

## **FROMAGES**

Le chariot de fromages de la maison Antony et de la ferme du Landgraben  
14€

## **DESSERTS**

L'abricot, thym citron et léger Cheesecake à la pistache  
15€

Le savarin au chocolat, ganache Dulcey,  
Mousseux café et crème anglaise citronnelle  
15€

Créez votre propre Vacherin, deux parfums au choix  
(à commander en début de repas)  
15€

Les Myrtilles Sauvages des Vosges et Crêpe flambée  
(à commander en début de repas)  
16€

Assortiment de Glace et Sorbet: 2,50€/la boule  
Les sorbets : Rhubarbe, Framboise, Citron, Abricot, Fraise, Griotte, Myrtille, Melon  
Les glaces : Chocolat grand cru, Vanille de Madagascar