

Les 25 et 26 décembre :

Menu Christkindel 29.90 €

Ceviche d'écrevisses aux avocats et à la mangue,
bouquet de roquette et Arlette croustillante au basilic
Krebs Ceviche an Avocado und Mango, Ruccula, Basilikum

Eventail de magret de canard roti à la fleur de sel,
purée de panais et pâtisseries glacées, jus réduit au romarin.
*Entebrust gebraten an Salzblume, Pastinakenpuree,
glacierte Bischofsmütze, Rosmarinbratensosse*

Assiette de fromages (sup. 6 €)

Traditionnel buche de Noel
Traditioneller Weihnachtskuchen

Menu Hans Trapp 38 €

Foie gras de canard maison aux porto blanc et cognac, compôtée de
pommes flambées au vieux calvados, pain brioche toasté
*Ente Foie Gras an weisser Portwein und Cognac,
Apfelmuss flambiert an ältere Calvados, getoastes Brot*

Quasi de veau poelée, écrasé de pommes charlotte
à l'huile parfumée à la truffe et petits légumes, jus corsés à la sauge.
*Kalbsquasi gebraten, Charlotte Kartoffeln gestossen parfumiert an
Trüffel und feine Gemüse, Bratensosse an Salbei*

Assiette de fromages (sup. 6 €)

Macaron gourmand amande et crème glacée chocolat,
Chantilly et copeaux de chocolat, sauce cacaoté.
*Feinschmecker Mandel und Schokoladeneis Macaron
Sahne und Shokoladespänne, Kakaocreme*

Le 31 décembre au soir :
Menu de la Saint Sylvestre :

Amuse bouche
Grüß aus der Küche

Royale de noix de coquille Saint Jacques au beurre de champagne,
bouquet d'herbes fraîches
*Jacobs Muscheln Royal Art an Chapagnerbuttersosse, frische Krauter
Strauss*

Salade de jeunes pousses au foie gras de canard et magret de canard fume,
oeuf de caille et julienne croustillante de brick au sésame dorés
*Edelsalat an Ente Foie Gras und geraucherte Entebrust,
Wachtel Ei und feine Sesamekruste*

Ou/Oder

Tartare de gambas bio au gingembre et citron confit, croutons dorés
et vinaigrette au cidre.

*Bio Gambas Tartar an Ingwer und eingelegte Zitronen,
Knusprige Croutons und Cidre Essig*

Trou alsacien

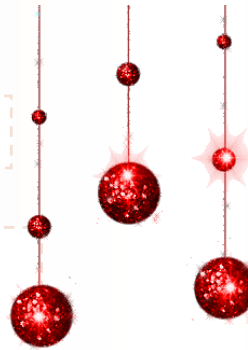
Filet de bar cuit sur peau à l'huile d'olive des Baux de Provinces,
Fricassée de légumes oubliés, crème de tourteau
*Barschfilet auf der Haut gebraten an Oliven Öl von Baux de Provinces,
vergessene Gemüse Fricassé, Taschenkrebskreme*

Ou/Oder

Noisette de filet d'agneau en, croute d'herbes fraîches,
polenta croustillante aux cèpes confits et carottes fane glacés, jus réduit.
*Lammfiletnüssen an Krauterkruste,
Knusprige Polenta an Eingelegten Steinpilze und Karotten, Bratensosse*

Assiette de fromages de nos régions

Crèmeux au chocolat "extra bitter", financier noisette
et Matignon de fruits exotique
*ShokoladeKreme "extra-bitter", Hasselnuss Financier
und Exotische Früchte salat*



Le 1er janvier De 10h à 14h30

Brunch du nouvel an

65 € par pers.