

La Carte de la Cour d'Alsace

Menu 3 Plats (entrée, plat, dessert) à 55.-€

A la carte : entrée à 16,-€, plat à 28,-€ , dessert à 16,-€

Entrées

Royale de St Jacques, sauce safran et tombée de poireaux

Maki cœur de saumon fumé et choucroute, crème de raifort

Ballotine de volaille d'Alsace au foie gras, légumes de saison

Asperges de Provence, vinaigrette à la truffe 

Plats

Turbot truffé vapeur, salicorne et pommes rissolées

Pastilla de canard confit aux abricots, boulgour à l'Orientale

Paleron de veau confit /grillé, polenta crémeuse

Fricassée de champignons

Risotto de fregolla aux légumes verts et parmesan 

Desserts

Assortiment de fromages affinés

Entremet trois chocolats

Omelette Norvégienne à la Fraise

Comme une tartelette citron

Poire pochée à la vanille façon "Belle Hélène"

Menu of la Cour d'Alsace


3-Course Menu (starter, main course, dessert) at 55.-€
A la carte: starter €16, main course €28, dessert €16.

Starters

Royal scallops mousse, saffron sauce and leeks

Maki heart of smoked salmon and sauerkraut, horseradish cream

Ballotine of Alsace poultry with foie gras, seasonal vegetables

Asparagus from Provence, truffle vinaigrette 

Main Courses

Steamed truffled turbot, samphire and fried potatoes

Duck confit pastilla with apricots, Oriental boulgour

Veal chuck, creamy polenta and mushroom fricassée

Fregola risotto with green vegetables and parmesan 

Desserts

Assortment of aged cheeses

Three chocolate entremet

Norwegian Omelette (strawberry flavour)

Like a lemon tartelette

Poached pear in vanilla "Belle Hélène" style

Die Karte la Cour d'Alsace

3-Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) für 55,- €
A la carte: Vorspeise 16 €, Hauptgericht 28 €, Dessert 16 €.

Vorspeisen

Jakobsmuscheln façon Royale, Safransauce und Lauch

Maki-Herz aus geräuchertem Lachs und Sauerkraut, Meerrettichcreme

Ballotine vom elsässischen Geflügel mit Gänseleber
und Gemüse der Saison

Spargel aus der Provence, Trüffelvinaigrette 

Hauptgerichte

Gedämpfter getrüffelter Steinbutt, Queller und Bratkartoffeln

Enten-Confit-Pastilla mit Aprikosen, orientalischer Bulgur

Kalbsfleisch, cremige Polenta und Pilzfrikassee

Fregola-Risotto mit grünem Gemüse und Parmesan 

Nachspeisen

Käseteller

Drei Schokoladen -Entremet

Norwegisches Erdbeeromelett

Wie ein Zitronentörtchen

Mit Vanille pochierte Birne nach Belle-Hélène-Art

Menu enfant - Kids menu - Kindermenü (-12)

18,50 €

Volaille ou poisson, pâtes et légumes & moelleux au chocolat

Poultry or fish, pasta and vegetables & chocolate cake

Geflügel oder Fisch, Nudeln und Gemüse & Schokoladenmuffin



Suggestion du Chef

Choucroute Royale garnie
Jarret, palette, lard, saucisse de ménage,
knack et quenelles de foie

26.-€