

## Vorspeisen – Entrées

<b>Skrey aus Norwegen – Skrey de Norvège</b>	31.--€
Ceviche vom Skrey mit Mango, roten Zwiebeln und Radieschen Süß-sauer, Rouille und Crumble mit Espelette Chili <i>La ceviche de Skrey, Mangue, oignons rouge et radis aigre-doux, rouille et crumble au piment d'Espelette</i>	
<b>Entenleber aus dem Elsass – Foie Gras de canard d'Alsace</b>	32.--€
als Duo von hausgemachten Entenleber Pasteten, Chutney und Bauernbrottoast <i>En duo de terrines de foie gras de canard, chutney et toast de pain de campagne</i>	
<b>Chefs Liebling, das Tartar vom Weidenrind - le tartare de Bœuf comme l'aime le chef</b>	38.--€
Rinderfilettartar, Foie Gras, Wachtelei, Parmesan und Trüffel <i>Le tartare de filet de bœuf, Foie Gras, Œuf de caille, parmesan et truffes</i>	
<b>Jakobsmuscheln und Trüffel – St Jacques et truffes</b>	41.--€
Carpaccio von Jakobsmuscheln auf einem Pesto mit Haselnüssen und Trüffel, Feldsalat mit Trüffel <i>Le Carpaccio de St Jacques sur un pesto aux noisettes et truffes, salade de mâche aux truffes</i>	

## Suppen und vegetarische Vorspeisen – Soupes et entrées végétariennes

Cremesuppe von Kokos-Birnen und Curry mit jungen Spinatblättern und Ingwer <i>Velouté coco-poires-curry, jeunes pousses d'épinard et gingembre</i>	17.--€
Fischsuppe nach Art des Hauses mit Croutons und Rouille <i>La soupe de poisson à notre façon, croûtons et rouille</i>	19.--€
Radieschensalat, Zucchini und Gurken an Meerrettich-Dressing <i>Radis, courgettes et concombres, vinaigrette au raifort</i>	17.--€
Komposition von Bio Gemüse mit Pastinakenkompott, Feldsalat Pesto mit gerösteten Haselnüssen und Trüffel <i>La Composition de légumes Bio, compote de panais, mâche Pesto aux noisettes torréfiées et truffes</i>	28.--€
Souffliertes Hühnerei, Apfel-Maronen, Trüffel „Tuber Melanosporum“ <i>L'œuf de poule soufflé, compote pommes-marrons, rapé de truffes</i>	36.--€

## Vegetarisches Gericht – Plat vegetarien

Frische Nudeln mit Trüffel „Tuber Melanosporum“ 42.--€  
Les pâtes fraîches aux truffes “Tuber Melanosporum”

## Fische und Schalentiere – Poissons et Crustacés

**Seeteufel aus der Normandie – Lotte de Normandie** 42.--€  
„Bonbon“ vom Seeteufel, Ananas, Limone und Ingwer, Kichererbsenpüree und Joghurtschaum  
*Le bonbon de lotte, ananas, citron vert et gingembre, purée de pois chiche et écume au yaourt*

**Tagesfisch – Poisson du Jour** 45.--€  
Nach Empfehlung vom Chef  
*Selon la suggestion du chef*

**Atlantik Steinbutt – Turbot de l’Atlantique** 47.--€  
Steinbutt gebraten, Butternut, Maronen, getrocknete Aprikosen, ein Hauch geröstete Haselnüsse  
*Le filet de turbot rôti aux butternut, marrons, abricots séchés, esprit de noisettes torréfiées*

**Hummer – Homard** 49.--€  
½ Hummer ausgelöst gegrillt mit hausgemachten Raviolis, Spinat an Trüffelcreme  
*Le ½ Homard décortiqué et grillé et ses raviolis, épinards à la crème de truffes*

## Fleisch und Geflügel – Viandes et Volailles

**Wachtel- Caille Royale** 38.--€  
Brust und Keule mit Nußbutter gebraten, hausgemachte Ochsenschwanzraviolis und konfierte Schalotten, Rinderjus und Karotten  
*Les cuisses et poitrines dorées au beurre noisette, raviolis de queue de bœuf, Échalotes confites, jus de bœuf et carottes glacées*

**Lammkarree – Carré d’agneau** 43.--€  
Mit einer Kräuterkruste, grüner Spargel aus der Provence und Oliventapenade von Nyons  
*En croute d’herbes, asperges vertes de Provence poêlées et tapenade d’olives de Nyons*

**Färsenrind aus der Region – Filet de Bœuf de la région** 45.--€  
Als Tournedos Rossini (mit Foie Gras und Trüffel)  
*Le tournedos Rossini ( Foie Gras et Truffes )*