

Закуски – Entrées

- Эльзасская утиная фуа гра – Foie Gras de canard d’Alsace** 32.--€
два вида утиной фуа гра, чатни и тосты из крестьянского хлеба
En duo de terrines de foie gras de canard, chutney et toast de pain de campagne
- Утиная фуа гра, мирабель - Foie Gras, Mirabelles** 36.--€
Жареная утиная фуа гра с мирабелью и фундуком, бисквит с кардамоном и соком ежевики
Le Foie Gras poêlé aux mirabelles et noisettes, biscuit minute cardamome et jus de mûres
- Каменный окунь и крупные креветки – Bar et Gambas** 38.--€
Тартар из каменного окуня и креветок с лаймом, сливовый компот и пюре из груши хоккайдо
Le tartare de bar et gambas au citron vert, compote de quetsches, purée d’hokkaido et poires
- Любимое блюдо шеф-повара - тартар говяжий - le tartare de Bœuf comme l’aime le chef** 38.--€
говяжий тартар, фуа гра, перепелиные яйца, пармезан и летние трюфели
Le tartare de filet de bœuf, Foie Gras, Œuf de caille, parmesan et truffes d’été
- Омар, королевский краб и лангустины – Homard, King Crabe et Langoustines** 44.--€
В ледяном бульоне с сырым маринованным фенхелем
Dans un bouillon glacé, fenouil cru mariné

Супы и вегетарианские закуски – Soupes et entrées végétariennes

- Суп-крем из кокоса и груши с карри с молодым шпинатом и имбирем 17.--€
Velouté coco-poires-curry, jeunes pousses d’épinard et gingembre
- Гаспаччо из биопомидоров, панна котта с моццареллой, хрустящий пармезан и тапенада из оливок 19.--€
Le gaspacho de tomates Bio, panna Cotta Mozzarella, croustille de parmesan et tapenade d’olives de Nyons
- Фирменный рыбный суп фирменный с крутонами и айоли с красным перцем 19.--€
La soupe de poisson à notre façon, croûtons et rouille
- Салат из редиса, цуккини и огурцы, уксусная заправка с хреном 17.--€
Radis, courgettes et concombres, vinaigrette au raifort
- Ассорти био-овощей с белыми грибами с уксусной заправкой, соус песто с обжаренным фундуком и летними трюфелями 25.--€
La Composition de légumes Bio, cèpes en vinaigrette Pesto aux noisettes torréfiées et truffes d’été
- Куриное яйцо суфле, компотом из яблок и каштанов, белые грибы и легкий бульон 36.--€
L’œuf de poule soufflé, compote pommes-marrons, cèpes et bouillon léger

Вегетарианские блюда – Plat vegetarian

Свежая лапша и белыми грибами с петрушечной приправой, летние трюфели 29.--€
Les pâtes fraîches aux cèpes "en Persillade", truffes d'été

Рыба и моллюски – Poissons et Crustacés

Королевская дорада – dorade royale 35.--€
Жареная а ля планча, томаты и оливки, мини-био-овощи и бульон с тимьяном
Juste raidi à la Plancha, Tomates et Olives, Mini Légumes Bio et bouillon léger au thym

Омар с белыми грибами – Homard et cèpes 39.--€
Фирменные равиоли из омара, белые грибы с петрушечной приправой, суп-крем из омара
Les raviolis de homard maison, cèpes « en Persillade », velouté de homard

Омар – Homard 46.--€
Сырой очищенный и обжаренный, пюре из красной свеклы, пенка кокос-юдзу
Le homard décortiqué à cru et saisi minute, purée de betterave rouge et écume coco-Yuzu

Атлантический тюрбо – Turbot de l'Atlantique 47.--€
Жареное филе камбалы с овощами, гороховое пюре, легкий бульон с мятой и лимоном
Le filet de turbot rôti aux légumes, purée de petits pois, bouillon léger menthe-citron vert

Блюда из мяса и дичи – Viandes et Gibiers

Молодая утка из Домб – Canette des Dombes 43.--€
Лакированная грудка с ежевичным соком, пюре хоккайдо с зеленым кардамоном
La poitrine laquée au jus de mûres, purée d'hokkaido, sauce à la Cardamone verte

Телячья отбивная – la côte de veau 44.--€
Жареная с черным перцем, белые грибы, лук, чеснок и петрушка, нежное пюре
Rôtie au mélange de poivres, cèpes, cébettes, ail et persil, purée moelleuse

Голубь от Лео Кифера – le pigeon de Théo Kieffer 45.--€
Лакированная грудка, ножки, обжаренные с комбавой, бергамотное желе, мини-кнедли
la poitrine laquée, les cuisses braisées au combawa, gel bergamote, mini Knoedel

Местная косуля – Chevreuil de la région 45.--€
Филе косули, жареное с фундуком, мирабель на эльзасском шафране, тортолони из косули
Le filet rôti aux noisettes, mirabelles au safran d'Alsace et tortellini de chevreuil