

Le Menu Gourmet

Frühlingserwachen 2023

Tartar von Jakobsmuscheln, Gin-Jogurt und Oscietra Imperial Kaviar **(59.—€) ***

Le Tartare de St Jacques, Yaourth au Gin et Caviar Oscietre Imperial

Les Claux Guillard 2021, Rhône Blanc, Ferraud (0,1L)

Hummerschwanz, ausgelöst und gegrillt, grüner Spargel der Provence,
Orange und Ingwer, Sauce mit elsässischem Safran **(65.--€) ***

La queue de homard décortiquée, juste grillée, asperges vertes de Provence,

Orange et gingembre, écume au Safran d'Alsace

Viognier 2020, Weingut Kop, Baden-Baden (0,1L)

Brust und Keule von der Wachtel, Chicorée mit getrockneten Früchten, hausgemachte

Ochschwanz Ravioli und Trüffelsauce **(48.--€) ***

La poitrine et cuisse de caille royale, chicorée aux fruits secs,

ravioli de queue de boeuf et sauce aux truffes

Blaifränkisch 2019, Weingut Dütsch, Neuweier (0,1L)

Oder

Pfälzer Lammfilet, Artischocken Poivrade,

schwarzer Venere Reis mit Oliven und getrockneten Tomaten **(52.--€) ***

le filet d'agneau du Palatina, artichauts poivrades,

riz noir veneré aux olives et tomates séchées

Terre de Cabassol 2019, Domaine Corinne Depeyre, Rhône (0,1L)

Ausgesuchte Käse von Antony in Vieux Ferrette **(19. —€)***

Fromages assortis de la maison Antony À Vieux Ferrette

Windbeutel mit Vanillecreme und Zitrusfrüchte Salat

Chou à la crème vanille, salade d'agrumes

Crémant Blanc, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Oder

In Rotwein pochierte Birne mit Sabayon und Birnensorbet

Poire pochée au vin rouge, sabayon et sorbet poire

La Cuvée de l'Amitié, Domaine C. Depeyre, Rhône (0,1L)

Menüpreis 135.—€, Weinempfehlung 39.--€

Es besteht die Möglichkeit das Menü in der 3 Gang Variante,

Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu nehmen.

Menüpreis 105.—€, A La Carte Preise*

Vorspeisen - Les Entrées

Radieschensalat, Gemüse an Vinaigrette, Aioli und Tapenade <i>La salade de radis, légumes en vinaigrette, Aioli et tapenade</i>	26.—€
Tagessuppe / <i>La soupe du Jour</i>	21.—€
Hausgemachte „Zweierlei“ Foie Gras, Chutney und Brioche <i>La terrine de foie gras en duo, Chutney et brioche</i>	44.—€
Chefs Liebling, Tartar vom Rinderfilet, <i>Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef</i>	46.—€
Panna Cotta vom Hummer, Langustinen Tartar und Zitrusfrüchte <i>La Panna Cotta de Homard, tartare de langoustines et agrumes</i>	55.—€

Hauptspeisen – Les Plats

Gefüllte Pilze mit Frischkäse und Parmesan Croustillant, Pholiottes und Spinat à la crème, Schaum von grünem Spargel <i>Les champignons farcis de fromages frais et croute de parmesan, Pholiottes et épinards à la crème, écume d'asperges vertes</i>	38.--€
Tagesfisch nach Markt und Inspiration / <i>Le poisson du Jour</i>	59.—€
Taube von Théo Kieffer, grüner Spargel aus der Provence, Bitter Orange und Ingwer, Mini Servietten Knödel <i>Le pigeon de chez Théo Kieffer, asperges vertes de Provence, Oranges amères et gingembre, Miniknödel</i>	52.—€

Käse und Dessert

Käsevariation von Antony	3 Sorten	19.—€	5 Sorten	26.—€
Crème Brulée „Le Jardin de France“				21.—€
Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen 1er Cru, Erdbeeren als Salat <i>Le blinis au chocolat 1er Cru, salade de fraises de provence</i>				21.—€
Baba mit Cold Brew Kaffee in Whiskey, Mascarpone, Mandelmilcheis <i>Baba au café cold brew arrosé au whiskey, crème de mascarpone, glace au lait d'amandes</i>				21.—€