

Vorspeisen - Entrées

Tagessuppe <i>La soupe du jour</i>	25.—€
Souffliertes Hühnerei, Petersilienwurzelpüree, Albuférasauce und Trüffel <i>L'oeuf de poule soufflé, purée de racine de Persil, sauce Albufera et truffes</i>	55.—€
Chaud-Froid Tatar vom Rinderfilet, Olivenöl und Comté, gebratene Foie Gras und Rinderbrühegel <i>Le tartare de filet de boeuf, huile d'olive et Comté, foie gras poêlé et gel de bouillon de boeuf</i>	55.--€
Carpaccio von Jakobsmuscheln, Tatar von Seewolf, Orangen-Vanille Vinaigrette, Kokos und Mango <i>Le carpaccio de Saint Jacques, tartare de langoustines, vinaigrette orange-vanille, coco et mangue</i>	55.--€

Vegetarische Gerichte- plats vegetariens

Croustillant von roter Beete, Trüffel und Feldsalat, Balsamico <i>Le croustillant de Betteraves, truffes et mâche, vieux Balsamique</i>	45.--€
Ravioles de Royan mit Trüffel (10g) <i>Les ravioles de Royan aux truffes (10g)</i>	45.—€

Hauptgerichte Fisch – plats de poissons et crustacés

Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Le poisson selon le marché et les inspirations</i>	75.--€
Ganzer gegrillter Hummer (ausgelöst), Fregola Sarda wie ein Risotto, Trüffel <i>Le homard entier, décortiquée juste grillée, Fregola Sarde comme un Risotto, Truffes</i>	85.--€

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Hauptgerichte Fleisch – plats de viandes

Tourte mit Fleisch nach Markt, Albuferasauce, Feldsalat, Trüffel, Baslamico 55.—€
La tourte de viandes du moment, sauce Albufera, truffes, mâche et balsamique

Taubenbrust von Théo Kieffer, Wirsing und Champignons 65.—€
Les poitrines de Pigeon de Théo Kieffer, chou frisé et champignons de Paris

Der Klassiker: Tournedos Rossini 75.--€
Le classique: Tournedos Rossini

Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß Fromages de la Fromagerie Antony à Vieux Ferrette, Alsace

Käsevariation	3 Sorten	20.—€
serviert wie Maître Antony es mag, Mit dem hausgemachten Brot	5 Sorten	28.—€

Brillat Saravin mit Trüffel gefüllt 35.—€
Le Brillat Savarin aux truffes

Dessert

Die Klassiker des Hauses / les classiques 25.--€

Sorbet Arrosé

Variation von Eis und Sorbet
Assortiment de Glaces et Sorbets

Crème Brulée „Le Jardin de France“

Dessert de Saison / desserts de Saison 28.--€

Basamati Reis wie ein Milchreis mit Trüffel und karamellisierte Nüsse
Le riz Basamti comme un riz au lait truffé, noisettes, amandes et pistaches caramélisées

Armer Ritter, Ananas Carpaccio an Limone und Kokos Sorbet
Le pain perdu, carpaccio d’ananas au citron vert, sorbet Coco

Klementine, Cedrat und Mohn; Cake, Sorbet und Frucht...
Clémentine, cedrat et pavot; cake, sorbet et fruits...