

## Vorspeisen - Entrées

Tagessuppe – la soupe du jour	30.—€
Tatar von gelben Beeten im Salz gegart, Sauerkraut und Apfel, rote Beete-Meerrettich Coulis, Carpaccio von Champignon <i>Le tartare de betteraves jaunes cuites au sel, choucroute et pommes, coulis de betteraves rouge et raifort, carpaccio de champignons de Paris</i>	42.--€
Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Elsässische Brioche und Chutney <i>Le foie gras de canard maison, brioche alsacienne et chutney</i>	50.--€
Tatar vom Rinderfilet, Foie Gras, Wachtelei <i>Le tartare de filet de boeuf, foie gras, oeuf de caille</i>	50.--€
Seeteufel mit Limone gegart, Carpaccio von Krevetten aus der Aquitaine, Mango und Öl von gerösteten Krevetten, <i>Lotte cuite au citron vert, carpaccio de crevettes d'Aquitaine, Mangue et huile de crevettes torréfiées,</i>	50.--€

## Vegetarische Gerichte- plats vegetariens

Mini Romana Salat, Feigen, karamellisierte Körner, Birnen und Croutons <i>Salade de sucrine croquante, figues, graines caramélisées, poires et croutons</i>	30.--€
Fregola Sarda mit Steinpilzen wie ein Risotto mit Parmesan von der roten Kuh <i>Fregola Sarda aux cèpes comme un risotto au parmesan de vache rouge</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.--€
Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Pfifferlinge, Lauchzwiebeln, Petersilienwurzelpüree <i>La queue de homard, décortiquée juste grillée, girolles, cébettes et purée de racines de persil</i>	85.--€

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

## Hauptgerichte Fleisch – plats de viandes

Rehrücken, Hokkaido Gnocchi, Safran-Äpfel  
Maronenpüree mit Boscop Apfel, Preiselbeeren 70.—€  
*Le dos de chevreuil, gnocchi hokkaido, pommes safrannées  
purée de marrons et pommes boscop, airelles*

Taubenbrust von Théo Kieffer 70.--€  
Quitten, Birnen und Gemüse an Vanille, die Keulen als Gyoza  
*La poitrine de Pigeon de Théo Kieffer cuite sur le coffre  
Coings, poires et légumes glacés à la vanille, les cuisses en Gyoza*

Der Klassiker: Tournedos vom gereiften regionalem Färsenrind,  
Pfifferlinge an Salbei, Gemüse 70.--€  
*Le classique: tournedos de filet de boeuf rassis de la région  
Girolles à la sauge, légumes*

## Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß

### Fromages de la Fromagerie Antony à Vieux Ferrette, Alsace

Käsevariation	3 Sorten	22.—€
serviert wie Maître Antony es mag, Mit dem hausgemachten Brot	5 Sorten	30.—€

## 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.--€

Soufflé mit neuem Rotwein, Trauben an Muskatsirup und Sorbet  
*Le soufflé au vin rouge nouveau, raisins au sirop de Muscat et sorbet*

Armer Ritter, Quitten gekocht und gepresst,  
Parfait Glacé schwarze Zitrone und Pinienkerne Praliné  
*Le pain perdu, coings cuits et pressés,  
parfait glacé citron noir et praliné pignons de pin*

Lauwarmer Schokoladenkuchen, Birnen an Whisky, Haselnüsse und Vanilleeis  
*Le Blinis au chocolat, poires au whisky, noisettes et glace vanille*