

## Vorspeisen - Entrées

Tagessuppe – la soupe du jour	30.—€
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.--€
Carpaccio von Jakobsmuscheln, Tatar von Langustinen, Orangen-Vanille Vinaigrette, kandierte Zitrone und Feldsalat Coulis <i>Le carpaccio de Saint Jacques, tartare de langoustines, vinaigrette orange-vanille, citron confit et coulis de mâche</i>	55.--€

## Vegetarische Gerichte- plats vegetariens

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.--€
Herbststeller: gefüllte Pilze, Hokkaido, Butternut, Birnen und Kürbiskerne <i>L'Automne dans l'assiette: champignons farcis, Hokkaido, Butternut, poires et graines de courges</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), Spitzkohl, kandierter Ingwer, Hummervelouté an Orange <i>La queue de homard, décortiquée juste grillée, chou pointu et gingembre confit, velouté de homard à l'orange</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 Boskop Apfel, Preiselbeeren 70.—€  
*Le dos de chevreuil, gnocchi hokkaido, pommes safrannées  
purée de marrons et pommes boscop, airelles*

Taubenbrust von Théo Kieffer und Wildhasenfilet 70.--€  
Gyoza, Waldpilze, Birnen, Knepfle, Rotkraut an Orange  
*Les poitrines de Pigeon de Théo Kieffer et filet de lièvre  
Gyoza, champignons des bois, poires, Knepfle et choux rouge à l'orange*

Der Klassiker: Tournedos vom gereiften regionalem Färsenrind,  
Ochschwanzravioli, gebratene Foie Gras, Spitzkohl mit Pilzen 70.--€  
*Le classique: tournedos de filet de boeuf rassis de la région  
Raviolis de queue de boeuf, foie Gras poêlé et choux pointu aux champignons*

## 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.--€

Warmes Schokoladenmousse, Birnen und Sorbet  
*La mousse au chocolat tiède, poires 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*

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