

Vorspeisen - Entrées

Tagessuppe <i>La soupe du jour</i>	25.—€
Gebratene Foie Gras, Apfel und Rhabarber, Haselnuss und Holunder <i>Le Foie Gras de Canard poêlé, pomme et rhubarbe, noisettes et sureau</i>	48.—€
Junge Lauchstangen von der Gärtnerei Lutz in Baden-Baden, an Vinaigrette, Ei Mimosa, Mayonnaise mit Espelette und Yuzu	39.—€
mit 10g Oscietra Kaviar	58.--€
mit 30g Oscietra Kaviar	78.—€
<i>Le poireau en Vinaigrette, oeuf Mimosa, mayonnaise Espelette et Yuzu avec 10 ou 30g de caviar oscietre</i>	
Grüner Spargel aus der Provence, Meeresspinne und Hummer, Estragon, Radieschen und Pomelos aus Korsika	59.--€
<i>Les asperges vertes de Provence, Araignée de mer et homard, Estragon, radis et pomelos Corses</i>	

Vegetarische Gerichte- plats vegetariens

Kohlrabi von der Gärtnerei Lutz in Salz gegart, gefüllte Schalotten, grüner Spargel aus der Provence	45.--€
<i>Jeunes choux raves de chez Lutz, cuit au gros sel, échalotte farcie, asperges vertes de Provence</i>	
Ravioles de Royan mit Trüffel (10g)	45.—€
<i>Les ravioles de Royan aux truffes (10g)</i>	

Hauptgerichte Fisch – plats de poissons et crustacés

Tagesfisch nach Markt und Inspiration	75.--€
<i>Le poisson selon le marché et les inspirations</i>	
Ganzer gegrillter Hummer (ausgelöst), grüner Spargel aus der Provence, Pomelos aus Korsika und Timut Pfeffer	85.--€
<i>Le homard entier, décortiquée juste grillée, asperges vertes de Provence, pomelos corse et poivre Timut</i>	

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

Hauptgerichte Fleisch – plats de viandes

Kalbskotelett wie früher, Karotten Variation und Trüffel 65.—€
La côte de Veau cuite comme autrefois, variation de carottes tout en couleur et truffes

Pfälzer Lamm mit Olivenkruste, grüner Spargel und gefüllte Schalotte 65.—€
Ragout von Innereien mit konfiertes Zitrone, Kichererbsen und Datteln
L agneau du Palatinat en croute d'olives, asperges vertes et échalotte farcie, ragout d'abats au citron confit, pois chiches et dates

Das Rinderfilet, Ochsenchwanzravioli, Gemüse und Sauce Bordelaise 65.--€
Le filet de boeuf, ravioli de queue de boeuf, légumes du moment et sauce Bordelaise

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.—€

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.--€

Windbeutel mit Pistazie, Pomelos aus Korsika und Campari Granité
Le choux croustillant à la pistache, Pomelos corse et granité campari

Rhabarber Tartelette und „Gariguettes“ Erdbeeren und „Mara des Bois“ als Granité
Tartelette rhubarbe et fraises "gariguettes" et „Mara des Bois“ en sorbet