

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 Spargel und Morcheln	48.—€
<i>Les ravioles de Royan, Asperges et morilles fraiches</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 Morcheln 65.—€
La côte de Veau cuite comme autrefois, variation de carottes tout en couleur et morilles

Pfälzer Lamm mit Olivenkruste, weißer Spargel und gefüllte Schalotte
Ragout von Innereien mit konfiertes Zitronen, Kichererbsen und Datteln 65.—€
L agneau du Palatinat en croute d'olives, asperges blanches 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, hausgemacht
Assortiment de Glaces et Sorbets faits maison

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 Sorbet
Tartelette rhubarbe et fraises "gariguettes" et „Mara des Bois“ en sorbet