Vorspeisen - Entrées

Tagessuppe 25.—€
La soupe du jour

Chikoree Salat, Früchte, Nüsse, Comté Käse und Champignonscheiben 28.--€
La salade d´endives, fruits, noix, Comté et lamelles de champignons

Tartar vom Rinderfilet mit Trüffel, Foie Gras, Eigelb und Strohkartoffeln 48.—€
Le tartare de filet de boeuf, Truffes, foie gras, jaune d´oeuf et pommes paille

Hausgemachte Foie Gras von Gans und Ente, Brioche und Chutney 45.—€
La terrine de Foie Gras Oie et Canard, brioche et chutney

Carpaccio von Jakobsmuscheln und geröstetem Blumenkohl,
Mandeln und Haselnüssen, Tahin mit Datteln 45.—€
Le carpaccio de St Jacques et choux fleur rôti aux épices,
amandes et noisettes, Tahin aux dattes

Ceviche vom Seewolf an Limone, Kräutercreme und Forellenkaviar 45.—€
La céviche de bar au citron vert, crème aux herbes et caviar de truite

Vegetarische Gerichte - plats vegetariens

Die Trüffel Saison hat begonnen.
Wir können diese wie folgt anbieten, abhängig von aktuellen Lieferungen.

Alba Trüffel, weißer Trüffel, echter „Tuber Magnatum“	5g.	55.—€
	10g.	100.—€
Périgord Trüffel, schwarzer Wintertrüffel, „Tuber Melanosporum“	5g	35.—€
	10g	60.—€

Dazu wahlweise: Carpaccio von Jakobsmuscheln
Ravioles de Royan, mit Käse Petersilie Füllung
Nudeln

Hauptgerichte Fisch – plats de poissons et crustacés

Tagesfisch nach Markt und Inspiration 75.--€
Le poisson selon le marché et les inspirations

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Hummerravioli
Spinat, Sauce von gerösteten Karkassen mit Glühwein 85.--€
La queue de homard, décortiquée juste grillée, les pinces en raviole
Épinards, velouté de carcasses torréfiées et vin chaud

Hauptgerichte Fleisch – plats de viandes

Bäckchen und Bries vom Kalb, Püree, gebratene Foie Gras und Trüffel 59.—€
Joues et ris de veau, purée, Foie Gras poèlé et truffes

Ente aus den Dombes von Miéral, mit Gewürzen gebraten, Serviettenknödel mit dem Fleisch der Keulen, Rotkraut, Orangensauce mit Adventsdürfte 65.—€
La canette des Dombes de chez Miéral, roties aux épives, Knödel avec la viande des cuisses, choux rouge, sauce à l´orange et aux épices de Noël

Rinderfilet, Ochsenschwanzravioli, Gemüse, Trüffelsauce 65.--€
Le filet de boeuf, ravioli de queue de boeuf, légumes, Sauce truffes

Rehfilet mit einer Pfefferkruste, Petersilienwurzelpüree, Quitten und Pilze 70.—€
Le filet de chevreuil sous une croûte poivrée, purée de racines de persil, coings et champignons

Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß

Käsevariation	3 Sorten	20.—€
serviert wie Maître Antony es mag,	5 Sorten	28.—€
mit hausgemachtem Brot		

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“ Vanille

Profiterolle, Vanille Eis und Schokoladensauce aus Madagascar
Wie der Chef es mag

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

Pavlowa mit Zitrus Früchten, Mandarinen Sorbet und Koko-Yuzuschaum
La pavlova aux agrumes, sorbet mandarine et écume Koko-Yuzu

Quitten Soufflé und Parfait Glacé
Le soufflé aux coings et parfait Glacé

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