## Vorspeisen - Entrées

Tagessuppe 25.—€
*La soupe du jour*

Chikoree Salat, Datteln, Nüsse, Comté Käse und Trüffel 28.--€
*La salade d´endives, dattes, noix, Comté et lamelles de truffes*

Hausgemachte Foie Gras mit Trüffel, lauwarme Brioche 45.—€
*Le Foie Gras de canard et truffes, brioche tiède*

Carpaccio von Jakobmuscheln, Trüffel und Staudensellerie 45.—€
*Le carpaccio de St Jacques, truffes et brunoise de celerie branche*

Tartar vom Rinderfilet auf einem Rösti, Oscietra Caviar und Crème Fraiche
*Le tartare de filet de boeuf sur un Rösti, caviar oscietre et crème fraiche*

| | |
|---|---|
| Ohne Caviar | 40.—€ |
| 10g Caviar | 65.—€ |
| 20g Caviar | 80.—€ |
| 30g Caviar | 95.—€ |

## Vegetarische Gerichte - plats vegetariens

Frische Nudeln mit schwarzem Trüffel 45.—€
*Les pâtes fraiches avec des truffes noires*

Ravioles ( gefüllt mit Käse und Petersilie) mit schwarzem Trüffel 45.—€
*Les ravioles de Royan aux truffes noires*

Zarte Polenta, Eigelbcreme und Spinat mit schwarzem Trüffel 50.—€
*La polenta moelleuse, crème de jaune d´oeuf et epinards aux truffes*

## Hauptgerichte Fisch – plats de poissons et crustacés

Tagesfisch nach Markt und Inspiration 70.--€
*Le poisson selon le marché et les inspirations*

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst) mit Trüffel
Hummer-Trüffelsauce, Petersilienwurzel und Lauchfondue 85.--€
*La queue de homard, décortiquée et piquée de truffes, juste grillée,*
*sauce homard-truffes, racines de persil et fondue de poireaux*

## Hauptgerichte Fleisch – plats de viandes

Blätterteig mit Perlhuhn von Mieral, Kalbsbries, gebratene Foie Gras und Trüffel 58.—€
*La croute de pintade de chez Mieral, ris de veau, foie gras poèlé et truffes*

Brust von der Taube von Theo Kieffer mit Gewürzen, Rotkraut, Apfel, Maronen 60.—€
Serviettenknödel mit dem Fleisch der Keulen, Yuzu Zeste und Orangensauce
*La poitrine de pigeon de chez Theo Kieffer, roties aux épives,*
*Knödel avec la viande des cuisses, choux rouge, sauce à l´orange et zestes de yuzu*

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*

Rinderfilet Rossini *(Toast, Filet, geb. Leber und Trüffel)* 75.--€
*Le traditionnel Tournedos Rossini*

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

| | | |
|---|---|---|
| Käsevariation | 3 Sorten | 20.—€ |
| serviert wie Maître Antony es mag, | 5 Sorten | 25.—€ |
| mit hausgemachtem Brot | | |

## Dessert

**Die Klassiker des Hauses** / **les classiques** 20.--€

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** 25.--€

Soufflé Grand Marnier, Sorbet Mandarine und Orangen aus Sizilien
*Le soufflé Grand Marnier, sorbet mandarine et oranges de Sicile*

Ile Flottante Vanille-Trüffel, Haselnusseis und Crèmeux Mascarpone mit Olivenöl
*L´Ile flottante vanille-truffes, glace noisettes, mousseux mascarpone et huile d´olive*

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