

Vorspeisen - Entrées

Tagessuppe <i>La soupe du jour</i>	25.—€
Hausgemachte Foie Gras, Chutney, lauwarmer Brioche <i>Le Foie Gras de canard, Chutney et brioche tiède</i>	40.—€
Carpaccio von Jakobsmuscheln, Mango und Pak Choi, Apfel-Ingwer Dressing <i>Le carpaccio de St Jacques, mangue et pack choi, vinaigrette pomme-gingembre</i>	40.—€
Tartar vom Rinderfilet auf einem Rösti, Oscietra Caviar und Crème Fraiche <i>Le tartare de filet de boeuf sur un Rösti, caviar oscietre et crème fraiche</i>	
	Ohne Caviar 40.—€
	10g Caviar 65.—€
	20g Caviar 80.—€
	30g Caviar 95.—€

Vegetarische Gerichte - plats vegetariens

Frische Nudeln mit schwarzem Trüffel <i>Les pâtes fraiches avec des truffes noires</i>	45.—€
Zarte Polenta, Spinat, glacierte Früchte und Gemüse an fermentiertem Kampot Pfeffer <i>La polenta moelleuse, épinards en branches, fruits et légumes glacés au poivre de Kampot fermenté</i>	40.—€

Hauptgerichte Fisch – plats de poissons et crustacés

Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Le poisson selon le marché et les inspirations</i>	70.--€
Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Raviolis, Bio Spinat und Orangensauce <i>La queue de homard, juste grillée, Raviolis, épinards Bio, Sauce à l'orange</i>	80.--€

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 poêlé et truffes

Brust von der Taube von Theo Kieffer mit einer zarten Polenta 60.—€
Glacierte Früchte und Gemüse an fermentiertem Kampot Pfeffer
La poitrine de pigeon de chez Theo Kieffer, Polenta moelleuse, fruits et légumes glacés au poivre de Kampot fermenté

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, mit hausgemachtem Brot	5 Sorten	25.—€

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

Dünne Tartelette mit Zitronen und Limone, Ananas Victoria an Vanille von Madagascar,
Koko-Jogurt-Espelette Sorbet
La Tartelette aux citrons et citrons verts, ananas Victoria à la vanille de Madagascar, Sorbet coco-yaourt et Espelette

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