

Vorspeisen - Entrées

Tagessuppe <i>La soupe du jour</i>	25.—€
Salade Niçoise auf unsere Art <i>La salade Niçoise revisitée</i>	36.—€
Tomatentatar mit Pfirsich, mit Aromaten konfierte Tomaten, Kräuter <i>Le tartare de tomates et pêches, tomates confites aux aromates et herbes</i>	36.—€
Hausgemachte Foie Gras, Chutney, lauwarmer Brioche <i>Le Foie Gras de canard, Chutney et brioche tiède</i>	40.—€
Gebratene Foie Gras mit Apfel, Kirschen und Mandeln, alter Balsamico <i>Le foie gras de canard poêlé aux pommes, cerises et amandes, très vieux Balsamique</i>	45.—€
Ceviche vom Tagesfisch mit Himbeeren, Avocado und Minze-Jogurt <i>La céviche de poisson d'arrivage aux framboises, avocat et yaourt à la menthe</i>	45.—€

Vegetarische Gerichte - plats vegetariens

Estragon-schwarzer Knoblauch Gnocchi, rohe Champignon Süße R Zwiebeln in verschiedenen Formen <i>Gnocchi à l'estragon et ail noir fermenté, champignons crus oignons doux en différentes saveurs</i>	42.—€
Knusprige Polenta, Pfifferlinge, Gebratener Romana mit Lavendel Honig und Rosmarin, Tomaten und Basilikumschaum <i>Polenta croustillante, girolles, Sucrine poêlée au miel de lavande et romarin tomates et écume basilic</i>	42.—€

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), süße Zwiebeln, rohe Champignons, Pilzvelouté, Karkassen-Zwiebelsud Sauce <i>La queue de homard, juste grillée, oignons doux en saveurs, champignons de Paris crus, velouté de champignons, écumes de Carcasses et oignons</i>	80.--€

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

Hauptgerichte Fleisch – plats de viandes

Kalbsbries, Nierchen und Krokette von Kalbsbäckchen, Pfifferlinge, Gemüse,
Portweinsauce mit grünem Pfeffer 58.—€

*Le ris de veau, Rognons de veau et croquette de joues de Veau,
girolles, légumes, Sauce au Porto et poivre vert*

Filet Mignon vom Kalb mit Zitrone,
Urtomaten Erfrischung mit Nizza Zucchini an Vinaigrette 60.—€

*Filet Mignon de veau, fraîcheur de tomates anciennes et courgettes de Nice,
vinaigrette légère*

Brust von der Taube von Theo Kieffer 60.—€

Pfirsich und Romanasalat, glaciert mit Lavendelhonig und Rosmarin

Tomahawk mit dem Fleisch der Keule und Polenta

*Les poitrines de pigeon de chez Theo Kieffer, les cuisses en tomahawk à la Polenta
pêches et sucrine glacées au miel de lavande et romarin*

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 Brûlée „Le Jardin de France“ Vanille

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

Dessert de Saison / desserts de Saison 25.--€

Soufflé Grand Marnier, Sorbet Mandarine
Le soufflé Grand Marnier, sorbet mandarine

Pavlowa Pfirsich, Aprikose und Kokos
La pavlowa pêches, abricots et coco

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