

Vorspeisen - Entrées

Tagessuppe <i>La soupe du jour</i>	25.—€
Herbstlicher Bio Romana Salat, Hokkaido Kürbis, Nüsse, Comté Käse und Herbstfrüchte <i>La salade de sucrien automnale, Hokkaido, noix, comté et fruits d'Automne</i>	36.—€
Hausgemachte Foie Gras, Chutney, lauwarme Brioche <i>Le Foie Gras de canard, Chutney et brioche tiède</i>	40.—€
Vitello Tonnato nach Art des Hauses, kurz gebratene, französische OSO Impérial Garnelen <i>Le vitello tonnato à notre façon, crevettes Oso Imperial juste saisies</i>	45.—€
Tartar von gelben Beeten, 20g Oscietra Imperial Kaviar, Crème fraîche von dem Bauernhof Roetling im Elsaß mit Schnittlauch und Schalotten <i>Le tartare de betteraves jaunes, 20g de cavia Oscietre Impérial, crème fraîche de la ferme du Roetling en Alsace à la ciboulette et échalottes</i>	75.—€

Vegetarische Gerichte - plats vegetariens

Kichererbsen von unserer Freundin Corinne, Samosa, Spitzpaprika, Süßkartoffel und Sumac Creme <i>Les pois chiches de notre amie Corinne, Samosa, Poivron doux, patates douces et crème de Sumac</i>	42.—€
Knusprige Polenta mit Steinpilzen „En Persillade“, Hokkaido Coulis, Maronen <i>Polenta croustillante, cèpes en Persillade, coulis Hokkaido et marrons</i>	45.—€

Hauptgerichte Fisch – plats de poissons et crustacés

Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Le poisson selon le marché et les inspirations</i>	70.--€
Blauer Hummer „à l'Armoricaine“ , nach Chef's Art, ein Klassiker <i>Le homard bleu „à l'Armoricaine“ à la façon du Chef, un classique</i>	90.--€
Den Hummer kann man für zwei Personen servieren	a 50.—Euro/Pers.

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

Hauptgerichte Fleisch – plats de viandes

Lammschulter aus der Pfalz, 72Std geschmort mit Zitrone und Senf,
Kichererbsen aus der Provence, Samossa und Spitzpaprika 55.—€
L'épaule d'agneau du Palatinat confite aux citron et moutarde fine pendant 72h,
Pois chiche de Provence, Samossa et poivrons pointus

Rindersauerbraten, Sauerkraut, gebratene Leber,
Meerrettichsauce, Kartoffelkühle 55.—€
Sauerbraten (braisé de boeuf), Choucroute, foie gras poêlé, sauce au raifort,
galette de pommes de terre

Brust von der Taube von Theo Kieffer 65.—€
Tartelette mit Steinpilzen und Haselnüsse, knusprige Polenta
Les poitrines de pigeon de chez Theo Kieffer, tartelette cepes-noisettes, Polenta

Rehfilet aus der Region, Süßkartoffeln, Zwetschgengel, Schokolade-Quittensauce 68.—€
Le chevreuil de la région, patates douces, gel de quetsches, sauce choco-coings

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 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

Zarte Schokoladen-Quark biskuit mit Zwetschgen, Schaum und Eis von Safran
Le biscuit moelleux chocolat yaourt, quetsches, glace et ecume de Safran

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