

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 sucrine 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>	45.—€
Ceviche von frischen französischen Jakobsmuscheln, Mango, Pak Choi und Basilikum-Minze Dipp <i>Le ceviche de St Jacques fraîches françaises, mangue, Pak Choi et Dipp menthe-basilic</i>	48.—€
Tatar 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 caviar 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, Samosa und Spitzpaprika 55.—€
L'épaule d'agneau du Palatinat confite au citron et moutarde fine pendant 72h,
Pois chiche de Provence, Samosa et poivrons pointus

Rindersauerbraten, Sauerkraut, gebratene Leber,
Meerrettichsauce, Kartoffelküchle 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 cèpes-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 aus Madagascar

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

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

Pavlova mit Calvados Eis, Apfel, Trauben, karamellisierten Nüssen und Kerne
Pavlova à la glace au calvados, pommes, raisins, noix et graines caramélisées

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

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