Vorspeisen – Starters - Entrées

Tagessuppe
Soup of the day 25.—€

Chikoree Salat, Früchte, Nüsse, Comté Käse und Champignonscheiben 28.--€
Chicory Salad with seasonal nuts and fruits, Comté Cheese and Mushrooms

Tartar vom Rinderfilet mit Trüffel, Foie Gras, Eigelb, Strohkartoffeln 48.—€
Beef fillet tartar with foie gras, truffel and egg yolk, straw potatoes

Hausgemachte Foie Gras von Gans und Ente, Brioche und Chutney 45.—€
Home made foie gras with goose and duck lever, bricohe and chutney

Carpaccio von Jakobsmuscheln und geröstetem Blumenkohl,
Mandeln und Haselnüssen, Tahin mit Datteln 45.—€
Carpaccio of scallops and roasted Cauliflower,
Almonds and Hazelnuts, Tahin with dates

Ceviche vom Seewolf an Limone, Kräutercreme und Forellenkaviar 45.—€
Ceviche of Seebass with Lime, herb cream and trout fish caviar

Vegetarische Gerichte - vegetarian dishes - plats vegetariens

Truffle Season starts. Depending on delivery

Alba Truffle, white Truffle, echter „Tuber Magnatum“	5g.	55.—€
	10g.	100.—€
Périgord Truffle, black Truffle, „Tuber Melanosporum“	5g	35.—€
	10g	60.—€

Served as you want with: Carpaccio of scallops
Ravioles de Royan, stuffed with cheese and herbs
Noodles

Hauptgerichte Fisch – main fish dishes

Tagesfisch nach Markt und Inspiration 75.—€
Fish of the day according to the market and inspiration

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Hummerravioli
Spinat, Sauce von gerösteten Karkassen mit Glühwein 85.—€
Grilled lobster tail (shelled), lobster ravioli
Spinash, sauce from roasted carcasses with mulled wine

We will be happy to provide you with information in person about the allergens and additives contained in our products.

Hauptgerichte Fleisch – main meat dishes - plats de viandes

Bäckchen und Bries vom Kalb, Püree, gebratene Foie Gras und Trüffel 59.—€
Cheeks and sweetbreads from veal, pan fried Foie Gras and Truffle

Ente aus den Dombes von Miéral, mit Gewürzen gebraten, Serviettenknödel mit dem Fleisch der Keulen, Rotkraut, Orangensauce mit Adventsdürfte 65.—€
Duck from Dombes from Mieral, fried with spices, dumplings with the duck leg meat, red cabbage and orangesauce with Christmas scents

Das Rinderfilet, Ochsenschwanzravioli, Gemüse und Trüffelsauce 65.—€
Beef fillet, oxtail ravioli, vegetables, trufflesauce

Rehfilet mit einer Pfefferkruste, Petersilienwurzelpüree, Quitten und Pilze 70.—€
Venison fillet with a pepper crust, parsley root puree, Quince and Mushrooms

Cheeses from the Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Alsace

Selection of cheeses,
served the way Maître Antony likes it, 5 Sorten/types 28.—€
with home-made bread

Dessert

Die Klassiker des Hauses / the classics / les classiques 25.--€

Sorbet Arrosé

Variation von Eis und Sorbet, hausgemacht
Selection of home-made ice-creams and sorbets

Crème Brulée „Le Jardin de France“ Vanille

Profiterolle, Vanille Eis und Schokoladensauce aus Madagascar
Wie der Chef es mag
Profiterole, vanilla ice cream, and Madagascan chocolate sauce
the way the chef likes it

Dessert de Saison / seasonal desserts / desserts de Saison 28.--€

Pavlowa mit Zitrus Früchten, Mandarinen Sorbet und Koko-Yuzuschaum
Pavlova with citrus fruits, mandarine Sorbet and Koko-Yuzu foam

Quitten Soufflé und Parfait Glacé
Quince Soufflé and Parfait Glacé