

Vorspeisen - Entrées

Tagessuppe <i>La soupe du jour</i>	25.—€
Salade Niçoise auf unsere Art <i>La salade Niçoise revisitée</i>	36.—€
Junge Lauchstangen von der Gärtnerei Lutz in Baden-Baden Ei Mimosa, säuerliche Crème fraîche <i>Le jeune poireau en vinaigrette, oeuf Mimosa, crème aigrelette</i>	36.—€
Mit 20g Osciertra Kaviar / avec 20g de Caviar Oscietre	80.—€
Hausgemachte Foie Gras, Chutney, lauwarme 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.—€
Rohe Langustinen, Rhabarber und grüner Spargel, Rhabarber-Vanille Vinaigrette <i>Les langoustines, rhubarbe et asperges verte crues, vinaigrette rhubarbe-vanille</i>	54.—€

Vegetarische Gerichte - plats vegetariens

Estragon-Schwarzer Knoblauch Gnocchi, Süße Roscoff Zwiebeln in verschiedenen Formen <i>Gnocchi à l'estragon et ail noir fermenté, oignons doux de Roscoff en différentes saveurs</i>	42.—€
Spitzkohl und Mandeln, Kohlrabi und Kirschgel <i>Choux pointu et amandes, chou rave en texture et gel de cerises</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), Roscoff Zwiebeln, rohe Champignons, Pilzvelouté, Karkassen-Zwiebelsud Sauce <i>La queue de homard, juste grillée, oignons de Roscoff 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, Krokette von Kalbsbäckchen, Pfifferlinge, Gemüse,
Fleischjus und Estragon Schaum 54.—€
Le ris de veau, Croquette de joues de Veau, girolles, légumes
Jus de viande et écume Estragon

Brust von der Taube von Theo Kieffer 60.—€
Karotten an Vanille und Jus mit fermentiertem Kampot Pfeffer
Les poitrines de pigeon de chez Theo Kieffer,
carottes vanillées et jus au poivre de Kampot fermenté

Maibock, Spitzkohl an Mandeln, Kohlrabi und Kirschgel 68.—€
Le Filet de Brocard (Chevreuil), chou pointu aux amandes, chou rave et gel de cerises

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
Wie der Chef es mag

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

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

Rote Früchte, Pain de Gênes, Honig und Mascarpone, Walderdbeersorbet
Fruits rouges, pain de Gênes, miel et mascarpone, sorbet fraises des bois

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