

Entrées

Vorspeisen – Starter

- ♥ Foie gras de canard autour du melon, 26,-
 Chutney et brioche Petite portion 20,-
Entenleber Terrine mit Melone und Brioche
Duck liver pate with melon and brioche
- Presskopf de poulpe en gelée de bouillabaisse au safran d'Alsace 21,-
Tintenfisch in einer Bouillabaisse Gelee
Octopus in a jelly of fish soup
- Découpe de langoustine, huile citron, crémeux avocat
 Condiment mexicain et glace téquila 30,-
Kaisergranat in Zitrone Öl, Avocado Schaum und Tequila
Norway lobster in lemon oil, Avocado foam and Tequila

Entrée Végétarienne

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian Course

- Collection de tomates en différentes textures, confites et stracciatella,
 Eau de tomates à la verveine, foccacia maison 18,-
Eine Tomaten Variation mit Hausgemachte Focaccia
Tomato in different ways served with homemade focaccia

Plat Végétarien

Vegetarisches Gericht – Vegetarian Course

- Collection végétale autour des courgettes jaunes et vertes 22,-
Gemüse Teller von gelben und grünen Zucchini präpariert
Vegetable plate around green and yellow courgette

Poissons et Crustacés

Fisch und Krustentiere – Fish and Shell

- Lotte en habit de persil et olives noires, chorizo ibérique
 Brunoise d'haricots beurre et verts 26,-
Seeteufel Medaillon in Petersilie und Oliven, dazu Chorizo und Bohnen
Angler fish in parsley and olive served with beans,
- Filet de dorade sébaste, purée de suquet et huile de cerfeuil 29,-
Rotbarben Filet, dazu pürierte Fisch Suppe und Kerbelkraut Öl
Red mullet barbet fillet with mashed fish soup and chervil oil
- ♥ Thon rouge fumé au foin, caviar d'aubergine gelée ponzu 34,-
Roten Tuna gerauchter mit Heu, dazu Auberginen Kaviar und Ponzu Gelee
Bluefin tuna served with eggplant caviar and ponzu jelly

Viandes et Volailles

Fleisch und Geflügel – Meat and Poultry

- ♥ **Suprême de pigeon de la ferme Kieffer, aubergine laquée soja et citron** 26,-
Täubchen Brust von Kieffer's Bauernoff, Aubergine laquiert mit Soja und Zitrone
Pigeon breast from Kieffer's farm prepared with eggplant, soya and lemon
- Filet de bœuf de race, pâte Zita farcie artichaut et truffe d'été** 37,-
Rinder Filet serviert mit Zita gefüllt mit pürierten Artischocken und Sommer Trüffel
Fillet of beef served with Zita stuffed with mashed artichoke and summer truffle
- Gigot d'agneau, sauce arachide, pommes de terre confites** 28,-
Lammkeule, Erdnüsse Soße, und Kontierte Kartoffeln
Leg of lamb with peanuts sauce and potatoes

Fromages

Käse – Cheese

- Assortiment de cinq fromages de notre affineur Mr Quesnot**
De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar 19,-
Käse Teller mit fünf Sorten – Assortiment of five cheeses
- ♥ **Le Munster fermier d'Alsace nature et Barikass**
Accompagné de cumin et de confiture d'égilantine 8,-
Münsterkäse – Munster Cheese

Desserts

Dessert – Desert

- Cascade de pêche crue et cuite, parfait glacé à la vanille** 14,-
Pfirsich roh und gekocht dazu Vanillen Eis Parfait
Peach cooked and row served with vanilla ice cream
- Voile de cerises, douceur de betterave**
Et son opaline menthe fumée 14,-
Dessert Variation mit Kirschen, rote bete und Pfefferminz
Desert around cherries, mint and beetroots
- L'abricot de la Drôme sublimé par la truffe d'été** 14,-
Aprikose aus der Drôme kombiniert mit Sommer Trüffeln
Apricot from the Drôme combined with summer truffle
- ♥ **Soufflé chaud au chocolat Andio Bio**
Rafraîchi à l'ail noir et caviar de citron (à commander en début de repas) 15,-
Soufflé mit Schokolade und milden Knoblauch (Bitte bestellen am Beginn des Essens)
Soufflé with chocolate and mild Garlic (Please order on the begin)
- ♥ **Spécialités du Terroir et Clin d'œil du Chef**
Haus Spezialitäten – Specials From The Chef