

Entrées

Vorspeisen – Starter

- ♥ Foie Gras de canard Français au Cognac XO petite portion 28,-
Pêche en déclinaison et son kougelhopf brioché 36,-
Französische Entenleber mit Cognac XO, Pfirsichdeklination mit Brioche
Terrine of duck french Foie Gras, Peach declination and kougelhopf.
- Thon en Tataki au ponzu et pastèque,
Croustillant de riz et guacamole au wasabi 28,-
Thunfisch in Tataki mit Ponzi, Wassermelone, Knusperreis guacamole wasabi
Tuna Tataki with ponzu and watermelon, crisp rice and wasabi guacamole
- Tartare de Bar, fleurs de concombre à la fleur de sel de Guérande
Bouillon rafraîchissant au dashi 28,-
Wolfsbarsch-Tartar, Gurkenblüte mit Salz aus Guérande und Dashi-Brühe
Sea Bass, Cucumber flower, fresh dashi broth

Entrée Végétarienne

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian starter

- La Tomate et la Burrata en deux services 26,-
Tomate und Burrata in zwei Vorbereitungen
Tomatoes and burrata in two service

Plat Végétarien

Vegetarische Gericht – Vegetarian main course

- Tatin d'échalotte confite et émulsion au St Maure de Touraine
Miel à l'ail Noir 30,-
„Tarte Tatin“ von kandierten Schalotten mit „St Maure de Touraine“ und Salat mit frischen Kräutern
Tatin of eschalots, emulsion of St Maure de Touraine

Poissons et Crustacés

Fisch und Krustentiere – Fishes and Shells

- Rouget et ratatouille vue sous un autre angle,
Croustillant de fregola sarda, Sauce Rouille 34,-
Rot Barbe und Ratatouille, knuspriges Fregola Sarda, Rouille Sosse
Red Mulet and ratatouille, crispy fregola sarda and sauce „Rouille“
- Filet de sandre, émulsion de crème aigre
Fleurs de courgette fourrée à la noix et ricotta, concentré de miso 32,-
Zanderfilet, Zucchini Blüten mit Nüssen und Miso gefüllt, saure Sahne Emulsion
Zander Fish, sour cream, zucchini flower with nuts and miso
- ♥ Pavé de Sériole juste saisi et en tartare, condiment estival et Aioli 36,-
Seriolo-steak und Tartar, sommerliche Würze und Aioli
Amberjack fish raw and cooked, summer condiment and Aioli

Modes de règlement acceptés : Espèces, Cartes bancaires et Chèques Vacances. Le règlement par chèque n'est plus possible dans notre maison

Tarifs en Euro et Service 12 % compris – Preise in Euro und Bedienung 12 % Inbegriffen – Price in Euro and Service 12 % included –

Horaires d'ouverture: de 12h à 13h30 et de 19h à 21h00 – Öffnungszeiten: von 12h bis 13h30 und von 19h bis 21h00 – Opening Hours: from 12h to 13h30 and from 19h to 21h00

Viandes et Volailles

Fleisch und Geflügel – Meats and Poultry

- Filet de Bœuf, choux vert farcie,
Œuf de caille coulant et tartelette de riz sauvage à l'ail noir 43,-
*Rinderfilet, gefüllte Grünkohl, Wachtelai und wild Reis Tartelette mit schwarzem Knoblauch
Beef filet, green cabbage, quail eggs and rice tartlet with black garlic*
- Filet de volaille Jaune farcie aux champignons,
Sauce aigre et hoisin, Poêlé fraîche des sous-bois 36,-
*Gelbe Geflügelfilet von Miéral mit Pilzen gefüllt, mit sauer und Hoisin Soße
Miéral poultry stuffed with mushrooms. Sour cream with hoisin*
- ♥ Carré de Veau sans l'os en basse température fumé,
Mille feuilles de pommes de terre et légumes de saison 38,-
*Kalbskarree ohne Knochen, Kartoffeln „Mille feuille of“ mit Aromaten und Saisongemüse
Rib Veal cooked in low temperature and smoked. „Mille feuille “of potatoes and Seasons vegetables*

Fromages

Käse – Cheese

- Assortiment de cinq fromages de notre affineur Mr Quesnot
De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar 20,-
Käse Teller mit fünf Sorten – Assortment of five cheeses
- ♥ Le Munster fermier d'Alsace nature et Barikass,
Confiture du moment et cumin 10,-
Münsterkäse – Munster Cheese

Desserts

Dessert – Desserts

- Tourbillon de fraises, noix de coco en différentes textures,
Jus de fraises des bois aux gingembre 17,-
*Erdbeeren Tourbillon, Kokosnussdeklinaton und Erdbeersaft mit Ingwer
Strawberry Mousse, Coconut in different texture, Strawberry and ginger juice*
- Cerise pochée aux thé noir et alisier,
Mousse légère d'alisier, Sablé breton et gelée cerise 16,-
*Pochierte Kirschen mit schwarzem Tee und Elsbeere, Breton Sandgebäck und Kirsche Gelee
Poached Cherry with black tea and alisier, shortbread cake and cherry jam*
- ♥ Abricot façon Melba revisité,
Emulsion chocolat blanc et pamplemousse 16,-
*Aprikose Melba, weiße Schokolade Emulsion und Grapefruit
Melba Apricot, white chocolate emulsion and grapefruit*
- Fraîcheur de chocolat Manjari et son granité de grenade fraîche 17,-
*Frische Schokolade „Manjari“ mit Granatapfel Granit
Manjari chocolate, frisch granita of pomegranate*

♥ Spécialités du terroir et clin d'œil du Chef

Haus Spezialitäten - Chef's specials and local recommendation

Modes de règlement acceptés : Espèces, Cartes bancaires et Chèques Vacances. Le règlement par chèque n'est plus possible dans notre maison

Tarifs en Euro et Service 12 % compris – Preise in Euro und Bedienung 12 % Inbegriffen – Price in Euro and Service 12 % included –

Horaires d'ouverture: de 12h à 13h30 et de 19h à 21h00 – Öffnungszeiten: von 12h bis 13h30 und von 19h bis 21h00 – Opening Hours: from 12h to 13h30 and from 19h to 21h00