

Vorspeisen – Starter

*Gers IGP foie gras compress, figs roasted to order with sherry vinegar
and port, fig condiment, and walnut brioche 50-60 grammes €26- / 90-100 grammes €33-*

*Foie gras aus dem Gers (IGP), auf Bestellung gebratene Feigen mit Sherryessig
und Portwein, Feigenkonfitüre und Walnuss-Brioche*

*Sot-l'y-laisse anolini with cardamom-infused carrots mousseline,
Compote of heirloom tomatoes and full-bodied chicken stock infused with carrot juice* 19 -

*Sot-l'y-laisse-Anolini mit einer mit Kardamom aromatisierten Möhrenmousseline,
Kompott aus alten Tomatensorten und vollmundiger Hühnerbrühe, verfeinert mit Möhrensaft*

*Langoustines carpaccio with blackberry vinegar, cucumbers,
Horseradish cream, green apples, and a refreshing sorbet* 22, -

*Langustinen-Carpaccio mit Brombeeressig, Gurken, Meerrettichcreme,
Grünen Äpfeln und einem erfrischenden Sorbet*

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian starter

*Green Zebra tomatoes, pureed, and green melon, pressed and marinated in homemade verbena
and lemon thyme vinegar, Green tomato concentrate and gazpacho with verbena 20, -*

*Green-Zebra-Tomaten, püriert, und grüne Melone, entsaftet und mariniert in hausgemachtem Eisenkraut- und
Zitronenthymian-Essig, Grün-Tomaten-Konzentrat, Grün-Tomaten-Gazpacho mit Eisenkraut*

Vegetarische Gericht – Vegetarian main course

*Green Swiss chard gnocchi and glazed Swiss chard ribs, pine nuts,
A full-bodied vegetable jus infused with chamomile and an emulsion of fresh goat cheese* 22, -

*Gnocchi aus grünem Mangold und glasierte Mangoldstiele, Pinienkerne,
ein vollmundiger Gemüsesud mit Kamillennote und einer Emulsion aus frischem Ziegenkäse*

Fisch – Fishes

*Poached skate wing in seaweed butter, melon, and condiments; grilled eggplant with miso;
Colonnata lard and melon emulsion with rice vinegar.* 27, -

*Pochierter Rochenflügel in Algenbutter, Melone und Gewürzen; gegrillte Aubergine mit Miso; Colonnata-Schmalz und
Melonenemulsion mit Reissessig*

*Turbot for two, melt-in-the-mouth celeriac medallions, celery stalk purée, glasswort, green apples
and walnuts with miso and spring onion sauce* 40,- each person

*Steinbutt für zwei Personen, serviert mit zartschmelzendem Knollensellerie, cremigem Stangensellerie, Queller, grünen
Äpfeln, Walnüssen und einer Soße aus Miso und Frühlingszwiebeln*

*Cod and green shiso in a ballotine, pan-fried chanterelles. Lovage and mushroom broth
with lemongrass* 30, -

Kabeljau und grüner Shiso als Ballotine, gebratene Pfifferlinge sowie Liebstöckel-Pilz-Brühe mit Zitronengras

*Grilled monkfish tail, zucchini ribbons, and a stuffed zucchini flower with the aromas of
the forest floor. Emulsion of fish bones whipped with olive oil* 29, -

*Gegrillter Seeteufelschwanz, Zucchinibänder und eine gefüllte Zucchiniblüte mit den Aromen des Waldbodens, serviert mit einer Emulsion
aus Fischgräten, die mit Olivenöl aufgeschlagen wurden*

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 –

Horare 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

Fleisch und Geflügel – Meats and Poultry

Duck breast slow-cooked with Selim berries, celery mousseline, citrus pearls, green beans, and a duck consommé with citrus ponzu 32, -

Langsam gegarte Entenbrust mit Selim-Beeren, Sellerie-Mousseline, Zitrusperlen, grünen Bohnen und einem Entenconsommé mit Zitrus-Ponzu

Veal cutlet, grilled polenta patties, caramelized plums, sweet corn purée, Lightly smoked veal jus whipped with plum purée 29, -

Kalbsschnitzel, gegrillte Polenta-Bratlinge, karamellierte Pflaumen, Maispüree, leicht geräucherter Kalbsjus, aufgeschlagen mit Pflaumenpüree.

Sheet-by-sheet presentation of Herdshire beef ribeye and Colonnata bacon glazed with soy sauce, served with a light Béarnaise sauce, a variety of onions prepared Soubise-style, and pearl onion petals 35, -

Blatt für Blatt serviertes Ribeye vom Herdshire-Rind mit Colonnata-Speck, glasiert mit Sojasauce, dazu eine leichte Béarnaise-Sauce, verschiedene Zwiebelvariationen nach Soubise-Art und Perlenzwiebelblüten

Käse – Cheese

A selection of five cheeses from our cheese ripener, Mr. Quesnot From "Fromagerie St Nicolas" in Colmar 20, -

Eine Auswahl von fünf Käsesorten unseres Käsereifungsmeisters Herrn Quesnot Aus der „Fromagerie St Nicolas“ in Colmar

Alsatian Farmhouse Munster (plain), Barikass and goat cheese Seasonal jam and cumin 12, -

Elsaßer Bauern-Munster natur, Barikass und Ziegenkäse Saisonale Konfitüre und Kreuzkümmel

Desserts

Buckwheat and Lemon in Perfect Harmony, Creamy Purple Shiso Sauce 16, -

Buchweizen und Zitrone in perfekter Harmonie, cremige violette Shiso-Sauce

Pavlova with pineapple and corn, basil with sweet and herbaceous notes, and popcorn ice cream 16, -

Pavlova mit Ananas und Mais, Basilikum mit süßen und kräuterartigen Noten sowie Popcorn-Eis

Coconut macaron, whipped Grand Cru chocolate ganache, and coconut sorbet 16, -

Kokos-Macaron, aufgeschlagene Grand-Cru-Schokoladenganache und Kokos-Sorbet

Delicate figs tartlet, buckwheat praline, cream cheese filling, and fig sorbet 16, -

Zartes Feigentörtchen, Buchweizenpraline, Frischkäsefüllung und Feigensorbet

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