

UNSERE VORSPEISEN

| | |
|---|------|
| Froschschenkeln-Jambonnettes Cévennes Zwiebeln-Raviole, grüne Spargel, reduzierte Jus | 26 € |
| Königliches Langoustinen-Tatar mit Zitrusfrüchte "Persicus Tsar Impérial" Kaviar aus dem Haus Petrossian | 39 € |
| Schnecken aus Rosheim Kressecreme, klarem Geflügelconsommé | 28 € |
| Lauch aus dem Riedinger-Hof mit Vinaigrette - <i>Vegetarisches Gericht</i> Eiweiß-Tatar, Lauchgrün-Sabayon | 24 € |
| Erbsenpüree-Raviole - <i>Kann ein vegetarisches Gericht sein</i> Erbsen nach französischert Art, Nussbutter | 26 € |

UNSERE HAUPTGERICHTE

| | |
|--|------|
| Filet vom Seesaibling Tarbais-Bohnen-Ragoût, cremigem Fisch-Sauce und Basilikumöl Geräucherter Forelleneier aus dem Haus Petrossian | 38 € |
| Zanderfilet mit Fil d'Or Sauerkraut Zander-Quenelle und Meerrettich-Sauce | 41 € |
| Blaue Bretonische Hummer Hummercreme, Koralle-Sabayon, grüne Spargel | 62 € |
| Gebratene Taubenbrüste von Théo Kieffer Anna-Kartoffeln, gelben Austernpilzen aus dem Elsass Dattel-Ingwer-Kondiment, Grand Veneur Sauce | 41 € |
| Aubrac Rinderfilet von Christine Spiesser nach Rossini-Art Trüffelbutter-Crouton, gefüllte Morcheln, frischen Erbsen, kräftigen Sauce Kräftigen Sauce | 54 € |
| Médaille vom Milchkalb aus Aveyron Karamellierter Karottenpüree, Fleur de Sel- und Haselnusspraline, Karottengrün-Texturen | 42 € |
| Garnierte Artischocken mit kleinen Gemüsen - <i>Gemüsegericht</i> Vierge-Sauce, Dillöl | 37 € |

UNSERE NACHSPEISEN

Am besten zu Beginn der Mahlzeit bestellen.

| | |
|--|------|
| Schokoladen Soufflé-Kuchen Maracaibo Grand Cru 65% Schokolade, Vanilleeis aus Madagaskar | 16 € |
| Erdbeeren und Mädesüß Erdbeeren Variation, Piemont-Haselnuss-Crunch Thymian- und Dilleis | |
| Exotischer Weißkaffee Weißkaffee Namelaka-Infusion, geschlagene Kokosganache Mango-Passionsfrucht-Variation | |
| Zitrone und Sesam Zitronecreme, saure Gelee, schwarzem Sesam-Sorbet | |
| Honig aus dem Elsass und Ananas Wald Honig-Blanc-Manger, Timut-Beeren-Eis Victoria Ananastatar | |
| Käse Auswahl des Affineur René Tourrette | 24 € |