

OUR STARTERS

UNSERE VORSPEISEN

Flammed Red Mullet

30 €

Cherries and green beans, mertensia condiment
Almond milk with cherry kombucha

Flammierte Rotbarbe

Kirschen und grüne Bohnen, Mertensies Gewürz
Mandelmilch mit Kirsche Kombucha

Royal Langoustine Tartare with Citrus

39 €

“Persicus Tsar Impérial” caviar from the House Petrossian

Königliches Langoustinen-Tatar mit Zitrusfrüchte

“Persicus Tsar Impérial” Kaviar aus dem Haus Petrossian

Snails from Rosheim

28 €

Cress Royale, clear poultry consommé

Schnecken aus Rosheim

Kressecreme, klarem Geflügelconsommé

Leeks from the Riedinger Farm in Vinaigrette - Vegetarian dish

24 €

Egg white tartare, leek green sabayon

Lauch aus dem Riedinger-Hof mit Vinaigrette - Vegetarisches Gericht

Eiweiß-Tatar, Lauchgrün-Sabayon

Heirloom Tomatoes, Alsatian smoked Whisky - Vegetarian dish

26 €

Chutney-style tomato sorbet

Heirloom-Tomate, Geräucherter elsässischer Whisky - Vegetarisches Gericht

Tomatensorbet nach Chutney-Art

OUR FISHES - UNSERE FISCHE

Arctic Char Fillet from Sparsbach

38 €

Summer vegetables, herb breadcrumbs
Verjus beurre blanc

Sparsbach Seesaiblingsfilet

Sommergemüse, Kräuterpaniermehl
Beurre Blanc mit Verjus

Pike-Perch Fillet and Zucchini

41 €

Pike-perch quenelle, smoked trout roe from the House Petrossian
Creamy fish sauce with basil oil

Zanderrücken und Zucchini

Cremigem Fisch-Sauce und Basilikumöl
Geräucherter Forelleneier aus dem Haus Petrossian

Blue Lobster

62 €

Lobster royale, coral sabayon, broccoletti and nasturtium

Blauer Hummer

Königlicher hummer, korallen-sabayon, Broccoletti und Kapuzinerkresse

OUR MEATS - UNSERE FLEISCH

Pigeon from Théo Kieffer Roasted on the Breasts

46 €

Anna potatoes stuffed with yellow Alsatian oyster mushrooms
Date-ginger condiment, grand veneur sauce

Gebratene Taubenbrüste von Théo Kieffer

Anna-Kartoffeln, gelben Austernpilzen aus dem Elsass
Dattel-Ingwer-Kondiment, Grand Veneur Sauce

Aubrac Beef Fillet

54 €

Eggplant tatin, parsley girolles
Shallot and Madeira jam, reduced sauce

Filet vom Aubrac-Rind

Auberginen-Tatin, Pfifferlinge mit gehackter Petersilie und Knoblauch
Schalottenkonfitüre mit Madeirawein, vollmundiger Saft

Milk-fed Veal Médaillon from Aveyron

42 €

Caramelized carrot purée, hazelnut and sea salt praliné
Carrot greens in textures

Médaille vom Milchkalb aus Aveyron

Karamellierter Karottenpüree, Fleur de Sel- und Haselnusspraline
Karottengrün-Texturen

OUR VEGETAL DISH - UNSER GEMÜSEGERICHT

Stuffed Artichokes with Small Vegetables

37 €

Vierge sauce, dill oil

Garnierte Artischocken mit kleinen Gemüsen

Vierge-Sauce, Dillöl

OUR DESSERTS

UNSERE NACHSPEISEN

To be ordered preferably at the beginning of the tasting.
Am besten zu Beginn der Verkostung bestellen.

16 €

Chocolate Soufflé Pie

Maracaibo Grand Cru 65% chocolate, Madagascar vanilla ice cream

Schokoladen Soufflé-Kuchen

Maracaibo Grand Cru 65% Schokolade, Vanilleeis aus Madagaskar

Strawberry and Meadowsweet

Variation of strawberries, Piedmont hazelnut crunch, Thyme and dill ice cream

Erdbeeren und Mädesüß

Erdbeeren Variation, Piemont-Haselnuss-Crunch, Thymian- und Dilleis

Apricot and Lavender

Lavender infusion in ganache and ice cream, Apricot textures

Aprikose und Lavendel

Lavendelaufguss in Ganache und Eiscreme, Aprikosen-Texturen

Cherry and Sobacha

Cherry marmalade, Namelaka cream with sobacha

Ganache with "L'Ermitage Saint Valbert" liquor from Maison Peureux

Kirsche und Sobacha

Kirschmarmelade, cremige Namelaka mit Sobacha

Likör-Ganache "L'Ermitage Saint Valbert" von Maison Peureux

Alsatian Honey and Pineapple

Forest honey blanc-manger, Timut berry ice cream, Victoria pineapple tartare

Honig aus dem Elsass und Ananas

Wald Honig-Blanc-Manger, Timut-Beeren-Eis, Victoria Ananastatar

Selection of Cheeses from Maison Lorho

Käseauswahl von Maison Lorho

24 €