

OUR STARTERS

UNSERE VORSPEISEN

Classic French Onion Soup - *Vegetarian dish* **26 €**
Viennese bread with "Brézouard des Bagenelles" cheese

Französische Zwiebelsuppe - *Vegetarisches Gericht*
Wiener Brot mit "Brézouard des Bagenelles" Käse

Hand-Dived Scallops Carpaccio **39 €**
"Persicus Tsar Impérial" caviar from the House Petrossian
Pearled dashi with nasturtium oil

Carpaccio von Taucher-Jakobsmuscheln
"Persicus Tsar Impérial" Kaviar aus dem Haus Petrossian
Dashi mit Kapuzinerkresseöl

Snails from Rosheim **28 €**
Cress Royale, clear poultry consommé

Schnecken aus Rosheim
Kressecreme, klarem Geflügelconsommé

Butternut Squash Cake - *Vegetarian dish* **24 €**
Chestnut cream, brown butter emulsion

Butternut-Kürbistorte - *Vegetarisches Gericht*
Kastaniencrème, Nussbutter-Emulsion

Alsatian Duck Foie Gras Raviole **30 €**
Pot-au-feu broth

Elsässisches Entenstopfleber-Raviole
Pot-au-feu-Brühe

OUR FISHES - UNSERE FISCHE

Arctic Char Fillet from Sparsbach

41 €

Variation of kohlrabi

Fish fumet mayonnaise with horseradish

Sparsbach Seesaiblingsfilet

Variation vom Kohlrabi

Fischfond-Mayonnaise mit Meerrettich

Turbot Fillet "Meunière Style"

48 €

Marinière of shellfish, roasted salsify

Poultry jus reduction

Steinbuttfilet nach Müllerin Art

Muscheln "Marinière", geröstete Schwarzwurzeln

Reduktion von Geflügelfond

Royal Langoustine Lightly Seared

62 €

"Persicus Tsar Impérial" caviar from the House Petrossian

Artichoke confit, coral velouté

Kaiserliche Langoustine Leicht Gegrillt

"Persicus Tsar Impérial" Kaviar aus dem Haus Petrossian

Confiertes Artischockenherz, Korallen-Velouté

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 €

Whole shallot confit, stuffed

Rich jus infused with Crau hay

Filet vom Aubrac-Rind

Ganze geschmorte Schalotte, gefüllt

Kräftiger Jus, mit Crau-Heu infundiert

Alsatian Poultry

42 €

Chanterelle tartlet with vin jaune, poultry oyster

Supreme sauce

Geflügel aus dem Elsass

Pfifferling-Tartelette mit Vin Jaune, Pfaffenschnittchen

Sauce Suprême

OUR VEGETAL DISH - UNSER GEMÜSEGERICHT

Jerusalem Artichoke in Textures

37 €

Piedmont hazelnuts, reduced vegetable jus

Topinambur in Texturen

Piemonteser Haselnüsse, mit Reduktion von Gemüsejus

OUR DESSERTS

UNSERE NACHSPEISEN

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

16 €

Quetsche Plum and Sencha

Ganache infused with green tea and spices
Cinnamon ice cream

Zwetschge und Sencha

Ganache mit grünem Tee und Gewürzen parfümiert
Zimteis

Chocolate Soufflé Pie

Maracaibo Grand Cru 65% chocolate
Madagascar vanilla ice cream

Schokoladen Soufflé-Kuchen

Maracaibo Grand Cru 65% Schokolade
Vanilleeis aus Madagaskar

Caramelized Tatin-Style Apple

Whipped ganache infused with sobacha
Spiced caramel

Karamellisierter Tatin-Apfel

Aufgeschlagene Ganache, mit Sobacha infundiert
Gewürzkaramell

Fig and Pecan Nuts

Fig marmalade, pecan praline cream
Fig-leaf ice cream

Feige und Pekannuss

Feigenmarmelade, Pekannuss-Pralinencrème
Feigenblatteis

Selection of Cheeses from Maison Lorho

Käseauswahl von Maison Lorho

24 €

The restaurant closes at midnight, last order at 9:30 pm.
Das Restaurant schließt um Mitternacht, letzte Bestellung um 21:30 Uhr.