



La Carte Carte **Die Karte**

LES ENTREES STARTERS **VORSPEISEN**

Le Confit de Foie gras de Canard au Cassis, Pickles, Fruits rouges et Lait au Pain d'Epices Duck liver terrine with Blackcurrant, Red fruits, Pickles and Milk jelly with Gingerbread Entenleberpastete mit Porto und schwarzer Johannisbeere, Pickles, rote Früchte	36 €
Le Risotto Acquerello au Vert, Cuisses de Grenouilles et Escargots de Bourgogne, Crème d'Ail doux Green Acquerello Risotto with Frog's legs and Burgundy Snails in a mild Garlic cream sauce Risotto Acquerello „Grün“, Froschschenkel und Burgunder Schnecken, mit milder Knoblauchcreme	42 €
L'Œuf Parfait, Girolles, Févettes, Amandes fraîches, Jabugo et Truffe d'Eté Poached Egg with Girolles, Broad Beans, Almonds, Jabugo and Summer Truffle Das perfekte Ei, Pfifferlinge, Favabohnen, frische Mandeln, Jabugoschinken und Sommertrüffel, Kalbsjus	43 €
Le Céviche de Bar aux Agrumes, Condiments et croustillant de Seigle Ceviche of Sea bass marinated, Citrus and Condiments Marinierter Seebarsch carpaccio, Zitrusfrüchte, Gewürze und knuspriger Roggenchips	44 €
La Truite de Fontaine marinée aux Baies Roses et Sel Salish, Pommes de Terre confites, Bourgeons de Sapin et Caviar Daurenki Tsar Imperial Marinated Trout with Salish Salt, Potatoes with Daurenki Tsar Caviar and Pine Bud Bio-Forelle marinierte mit Salish Salz, Kartoffelscheiben, Tannentriebpickles, Dauenki Tsar Imperial Kaviar	47 €

LES POISSONS ET CRUSTACES FISH **FISCHE UND SCHALENTIERE**

Le Canon de Carrelet, Marinière de Coquillages, Risotto au Citron, jus d'Araignée de Mer à la Verveine Poached Plaice with Shellfish, Lemon risotto and Spider Crab Sauce Pochierte Schollenrolle, Meeresfrüchtemarinière, Risotto mit Zitrone, Seespinnensaft mit Verveine	44 €
Le Rouget Barbet, Spaghetti de Légumes au Safran, Poulpe de Roche et Moules de Bouchot, jus de Soupe Red Mullet, Vegetables spaghetti with Safran, braised Octopus and Mussels and Fish soup Meerbarbe, Gemüsespaghetti mit Safran, gebratener Tintenfisch und Muscheln, Fischsuppe	45 €
Le Turbot au Beurre d'Algues, Ravioles d'Epinard, Girolles, Amandes Fraîches, jus de Foin ' Bio' Roasted Turbot in a Seaweeds butter, Spinach Ravioli, Girolles and Almonds Steinbutt gebraten in Algenbutter, Spinatravioli, Pfifferlinge, frische Mandeln, Bio-Heusosse	57 €
Le Homard Bleu, Tian de Fleurs de Courgette, jus Coraillé, Coco et Coriandre Blue Lobster with Stuffed Zucchini flower, Coconut and Coriander Lobster sauce Blauer Hummer, gefüllte Zucchini Blüten, Schalentiersosse, Kokosnuss und Koriander	62 €
Pour deux personnes La Pièce de Poisson selon la Pêche For Two people The Fish of the day Für 2 Personen Fisch des Tages	P/pers 52 €



LES VIANDES ET VOLAILLES MEAT **FLEISCH UND GEFLÜGEL**

Le Bœuf Charolais en croûte de Moelle, Carottes Tube, Feuilles d'Echalote et Pommes soufflées, jus de Daube aux Agrumes

Roasted fillet of Charolais Beef, Bone Marrow, Carrots, Soufflé Potatoes and Daube sauce with Citrus

49 €

Charolais Rinderfilet im Knochenmarkmantel, Karotten, knusprige Zwiebelblätter, luftige Kartoffel, Rindersosse mit leichtem Zitrusfrüchtegeschmack

La Selle d'Agneau farcie, Gnocchi de Ricotta, Côtes de Sucrine, Jambon de Parme, jus à la Marjolaine

Saddle of Lamb, Ricotta Gnocchi, Crunchy Salad with Parma Ham and Marjoram sauce

53 €

Lammrücken gefüllt mit Spinatricotta, Gnocchi, little Gamsalat, Parma-Schinken, Marjoransosse

Le Pigeon au Grué de Cacao rôti sur le coffre, Les Cuisses en caillette, Betteraves et Navets, sauce Salmi au Ketchup de Cassis

Roasted Pigeon with Grué of Cocoa, Beetroots and Turnips in a Salmi sauce with Blackcurrant Ketchup

54 €

Täubchenbrust gebraten, mit Tonkabohnen, Schenkelpastete, rote Beete und Rüben, Salmisosse mit Cassisketchup

La Crépinette de Veau de lait rôtie, Légumes au gros sel, Blettes, Tomates confites et Truffe d'Eté

Stuffed Loin of Veal with Calf Sweetbreads, Vegetables, dried Tomatoes and Summer Truffle

59 €

Milchkalbslende, Kalbsbriesfüllung, Gemüse,, Mangold, eingelegte Tomaten und Sommertrüffel

Pour deux personnes (1heure de cuisson)

La Volaille de Bresse au beurre d'Herbes en deux services :

La Poitrine, Mousseline de Pommes de Terre et Champignons et Les Cuisses rôties

For two People (1hour)

Roasted Bresse's Chicken in Herbs butter in two servings, Roasted supreme with mash Potatoes and Mushrooms.

P/pers
49 €

Für 2 Personen (1 Stunde Vorbereitungszeit)

Bressehuhn in Kräuterbutter auf 2 Arten: die Brust mit Kartoffelpüree und Pilzen die Keulen gebraten

LES PLATEAUX DE FROMAGES CHEESES **UNSER FRISCHER UND VERFEINERTE KÄSE**

19 €

Dans notre recherche de l'excellence et de la qualité de nos approvisionnements, certains produits de notre Carte pourraient venir à manquer.

Toutes les viandes et les volailles proposées dans cette carte sont d'origine française.

En cas d'allergies ou de restriction alimentaire, nous vous remercions d'en informer notre Maître d'Hôtel lors de la prise de votre commande.

In our search for excellence and quality suppliers, some of our items from our Menus may not be available.

All veal, Beef and Chicken meat proposed in this Menu are of French origin.

Please inform our Maitre d'Hôtel of any food allergy or dietary restriction when placing your order.

Im Falle von Allergien oder Essenseinschränkungen, informieren Sie bitte unseren Maître d' Hôtel bei der Bestellung