



Gourmet de l'Île

Starter - Vorspeise

- Oven-baked wild Madagascar prawns, oyster mushrooms and pistachios, candied grapefruit and wasabi water 24 €
Gebratene Wildgarnelen aus Madagaskar mit Austernpilzen und Pistazien, kandierter Grapefruit und Wasabi-Wasser
- Pan-fried foie gras, duck leg confit served as dim sum, toffee apple water 26 €
Gebratene Entenleber mit in Dimsum konfiertem Entenkeule und Wasser vom Liebesapfel
- Duck foie gras with apple chutney and smoked duck breast, gingerbread crisps 28 €
Entenleberpastete mit Chutney von grünen Äpfeln, geräucherter Entenbrust und knusprigen Lebkuchencroustillons
- Beetroot and parsnip ravioli with a compote of figs and mulled wine, parsnip chips  23 €
Vegetarische Ravioli mit rote Beete-Pastinakenfüllung, Feigen-Glühweinkompott, Pastinakenchips

Fish - Fisch

- Fillet of pike perch browned with Normandy butter, caramelised clementines, steamed chicory and fondant Ratte potatoes 35 €
In Normandie-Butter gebräunter Zanderrücken mit karamellisierten Clementinen, gedämpftem Chicoree und zartschmelzenden La Ratte-Kartoffeln
- Grenoble-style ray cheeks, hazelnut butter and lemon-flavoured fondant potatoes 35 €
Rochenbäckchen à la Grenobloise mit Nussbutter und zartschmelzenden Kartoffeln mit Zitrone
- Oven-baked scallops served with a potato espuma and grated fresh truffle 37 €
Gebratene Jakobsmuscheln, Kartoffelespuma, frisch geriebene Trüffelspäne
- Carnaroli risotto with a pumpkin velouté, lemon cream and fresh coriander  30 €
Risotto Carnaroli, Hokkaidokürbiscreme, Zitronencreme und frischer Koriander

Meat - Fleischgerichte

Mignon of veal cooked at low temperature, emulsion of parsnips and grated fresh truffle	34 €
Bei Niedrigtemperatur gegartes Kalbslendchen mit Pastinakenemulsion und frisch geriebenem Trüffel	
Supreme of Ancenis guinea fowl with quince both candied and puréed, jumbo knepfle noodles and truffle shavings	34 €
Perlhuhnbrust aus Ancenis mit kandierte Quittenpüree, dicken Knöpfle und Trüffelbruch, Stangenpfeffer-Jus	
Fillet of Angus beef, béarnaise sauce, potato croquettes and lamb's lettuce salad	39 €
Angus Rinderfilet, Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten, kleiner Feldsalat	
Lamb cooked at low temperature, black garlic, broad beans and herbed tomatoes	35 €
Bei Niedrigtemperatur gegartes Lammkotelettstück mit schwarzem Knoblauch, Saubohnen und Kräutertomaten	

Cheese -Käse & Desserts

Trolley with fine cheese from Alsace and other French regions	
Käsewagen mit elsässischen und anderen Spezialitäten	15 €
Our take on the Black Forest Gateau with griottine cherries and cherry sorbet	15 €
Schwarzwälder Kirschtorte nach unserer Façon, Schattenmorellen und Kirschsorbet	
Marron glacé sweet with a tangerine sorbet	15 €
Glacierte Marronen-Fackel mit Mandarinen-sorbet	
Paris-Ostwald: crunchy chou pastry and hazelnut cream	14 €
Paris-Ostwald: Knusprige Windbeutel mit Haselnusscreme	
Pineapple flambéed with rum, served with a mango sorbet	14 €
Mit Rum flambierte Ananas & Mango-Sorbet	
Banachoc, chocolate sweet, peanut crunch and its sorbet	15 €
Banachoc, knuspriges Erdnuss-Schokoladendessert mit Sorbet	

Menu Saveurs

62 €

Appetizer / Appetithappen

Oven-baked wild Madagascar prawns, oyster mushrooms and pistachios,
candied grapefruit and wasabi water

Gebratene Wildgarnelen aus Madagaskar mit Austernpilzen und Pistazien,
kandierter Grapefruit und Wasabi-Wasser

or / oder

Duck foie gras with apple chutney and smoked duck breast, gingerbread crisps
Entenleberpastete mit Chutney von grünen Äpfeln, geräucherter Entenbrust und
knusprigen Lebkuchencroustillons

Fillet of pike perch browned with Normandy butter, caramelised clementines,
steamed chicory and fondant Ratte potatoes

In Normandie-Butter gebräunter Zanderrücken mit karamellisierten Clementinen,
gedämpftem Chicoree und zartschmelzenden La Ratte-Kartoffeln

or / oder

Supreme of Ancenis guinea fowl with quince both candied and puréed,
jumbo knepfle noodles and truffle shavings

Perlhuhnbrust aus Ancenis mit kandiertem Quittenpüree, dicken Knöpfle und
Trüffelbruch, Stangenpfeffer-Jus

Cheese trolley

Käsewagen mit elsässischen und anderen Spezialitäten

Paris-Ostwald: crunchy chou pastry and hazelnut cream

Paris-Ostwald: Knusprige Windbeutel mit Haselnusscreme

or / oder

Banachoc, chocolate sweet, peanut crunch and its sorbet

Banachoc, knuspriges Erdnuss-Schokoladendessert mit Sorbet

Mignardises

Menu Gourmand

78 €

Served for the whole table

Das gleiche Menü für alle am Tisch

Appetizer / Appetithappen

Pan-fried foie gras, duck leg confit served as dim sum, toffee apple water

Gebratene Entenleber mit in Dimsum konfierter Entenkeule und Wasser vom Liebesapfel

Grenoble-style ray cheeks, hazelnut butter and lemon-flavoured fondant potatoes

Rochenbäckchen à la Grenobloise mit Nussbutter und zartschmelzenden Kartoffeln mit Zitrone

Mignon of veal cooked at low temperature, emulsion of parsnips and grated fresh truffle

Bei Niedrigtemperatur gegartes Kalbslendchen mit Pastinakenemulsion
und frisch geriebenem Trüffel

Cheese trolley

Käsewagen mit elsässischen und anderen Spezialitäten

Pineapple flambéed with rum, served with a mango sorbet

Mit Rum flambierte Ananas & Mango-Sorbet

Mignardises

Winstub de l'Ile

Alsace's Menu : 36 €

House-made chicken pâté pie with a raw vegetable salad / Hausgemachte Geflügelpastete mit Rohkost
or / oder

6 Snails / 6 Weinbergschnecken

Alsatian choucroute with 6 different types of meat / Elsässisches Sauerkraut mit sechserlei Fleisch
or / oder

Traditional bouchée à la Reine, house-made spaetzle / Die originale Königinpastete, hausgemachte Spätzle

Munster produced by the Fromagerie Siffert / Munster-Käseplatte der Fromagerie Siffert
or / oder

Iced kougelhopf with marc de Gewurztraminer / Glacierter Gugelhupf mit Marc vom Gewürztraminer

A la carte...

Starters / Vorspeisen

Duck foie gras with Gewurztraminer jelly / Entenleberpastete mit Gewürztraminergelee 23 €
Le foie gras de canard et sa gelée de Gewurztraminer

Wild mushroom cassolette, served with bread pudding and crispy smoked bacon 16 €
Pfännchengericht mit Waldpilzen, Armem Ritter und knusprigem Speck
La cassolette de champignons des bois, pain mendiant et croustille de lard fumé

Carpaccio of scallops with lemon oil and truffle broken 21 €
Jakobsmuschel-Carpaccio mit Zitronenöl und Trüffel gebrochen
Le carpaccio de noix de St Jacques à l'huile de citrons et brisures de truffes

Duck foie gras cream and crackers with mulled wine jelly 16 €
Cracker mit cremiger Entenleberpastete, Glühweingelee
Le crackers et crémeux de foie gras de canard, gelée de vin chaud
The perfect egg, served with a pumpkin coulis and buttered chestnuts 15 €
Oeuf parfait (bei Niedrigtemperatur zubereitetes Ei), Kürbis-Coulis und Maronen an Butter
L'œuf parfait, coulis de potiron et marrons au beurre

House-made chicken pâté pie with a raw vegetable salad / Hausgemachte Geflügelpastete mit Rohkost 16 €
Le pâté en croûte de volaille "fait maison" et ses crudités

Vegetarian / Vegetarier

"His Holiness": Curry of lentils and squash, with cumin-flavoured basmati rice and a coconut-milk emulsion 13€ / 20€
Currygericht mit Linsen und Hokkaidokürbis, Basmatireis mit Kreuzkümmel und einer Kokosmilchemulsion
Curry de lentilles et potimarrons, riz basmati au cumin et lait de coco en émulsion

Risotto and lemon cream, rustling of forgotten vegetables 20 €
Risotto und Zitronencreme, Rascheln von vergessenes Gemüse
Le risotto et crème de citron, estouffade de légumes oubliés

Fish / Fisch

Choucroute served with 3 types of fish / Sauerkraut mit dreierlei Fisch <i>Le ballotin de choucroute aux trois poissons</i>	23 €
Fillet of cod served with parsnips and a potato espuma / Kabeljausteam, Pastinaken und Kartoffelespuma <i>Le pavé de cabillaud, panais et espuma de pommes de terre</i>	24 €
Oven baked scallops, tatin-style apples with an artichoke cream and long pepper Angebratene Jakobsmuscheln, Äpfel façon Tatin mit Artischockencreme und Langem Pfeffer <i>Les noix de Saint-Jacques rôties, pommes façon tatin, crèmeux d'artichaut au poivre long</i>	33 €

Meat / Fleisch

Hand-cut tartare of beef, prepared at the table / Rindfleisch-Tatar an Ihrem Tisch zubereitet <i>Le tartare de bœuf coupé au couteau et préparé à votre table</i>	24 €
Alsatian choucroute with 6 different types of meat / Elsässisches Sauerkraut mit sechserlei Fleisch <i>La choucroute alsacienne aux 6 viandes</i>	23 €
Traditional bouchée à la Reine, house-made spaetzle / Die originale Königinpastete, hausgemachte Spätzle <i>La bouchée à la reine et ses spaetzle maison</i>	21 €
Fillet of Angus beef with Potato mousseline with truffle shavings and glacéed carrots Rinderfilet vom Angusrind mit Kartoffelmousseline mit Trüffelbruch und glasierten Karotten <i>Le filet de bœuf Angus, mousseline de pommes de terre aux brisures de truffe et carottes glacées</i>	35 €
Wild boar ragout with a quince mousseline and house-made spaetzle noodles Wildschweinragout mit Quittenpüree und hausgemachten Spätzle <i>Le civet de sanglier, mousseline de coings et spaetzle maison</i>	24 €
Oven-baked breast of duck with gingerbread, pears poached in mulled wine and house-made spaetzle noodles Gebratene Entenbrust mit Lebkuchen und in Glühwein pochierten Birnen, hausgemachte Spätzle <i>Le magret de canard rôti, pain d'épices et poires pochées au vin chaud, spaetzle maison</i>	25 €

Cheeses & Desserts / Käse & Nachspeisen

Munster produced by the Fromagerie Siffert / Munster-Käseplatte der Fromagerie Siffert <i>L'assiette de munster de la Fromagerie Siffert</i>	7 €
Assortment of French cheeses / Käseteller mit Köstlichkeiten unserer Land <i>L'assiette de fromages de nos provinces</i>	9 €
Iced kougelhopf with marc de Gewurztraminer / Glacierter Gugelhupf mit Marc vom Gewürztraminer <i>Le kougelhopf glacé au marc de Gewurztraminer</i>	7 €
Dark chocolate coulant served with vanilla ice cream / Vanilleeis mit geschmolzener dunkler Schokolade <i>Le coulant au chocolat noir et sa glace vanille</i>	9 €
Salad of fresh fruit / Frischer Obstsalat <i>La salade de fruits frais et son sirop à la vanille Bourbon</i>	6 €
Assortment of ice creams and sorbets / Gemischter Eisbecher (Sorbet und Milcheis) <i>L'assortiment de glaces et sorbets</i>	7 €
Mini chocolate yule log with a tangerine sorbet / Mini „Bûche de Noël“ aus Schokolade mit Mandarinsorbet <i>Mini bûche chocolatée et son sorbet mandarine</i>	8 €
Bourdaloue pear tart with a pear sorbet / Birnentörtchen „Bourdaloue“ mit Birnensorbet <i>La tartelette bourdaloue et son sorbet poire</i>	9 €
Meringue glacée with candied chestnuts / Eismeringue mit kandierten Maronen <i>La meringue glacée aux marrons confits</i>	8 €