

« LES FAVORIS DES CHEFS »

GRENOUILLES

Cuisses de Grenouilles, Tomate, Herbes et Graines de Coriandre 65

TRUFFE (1/2 portion)

Emulsion de Pomme de Terre et Truffes 48

SAINT PIERRE (Pour 2 personnes)

Saint Pierre en Croûte de Sel, Risotto aux Herbes, Sauce vierge 145

CHEVREUIL

Autour du Chevreuil d'Été de nos Prairies (*en deux Services*)

- *Bouillon corsé, Tartare de Chevreuil, Crème de Lait aux Baies de Genièvre*
- *Dos de Chevreuil simplement poêlé au Beurre Noisette, Chou rave* 70

* * *

FROMAGE

Les Fromages de Maître Bernard Antony 25

LES PLATS DE NOS MENUS PEUVENT
COMPLÉTER VOTRE CHOIX A LA CARTE

48/plat

MENU SIGNATURE

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table.

Eveil des Papilles

L'Œuf parfait « Sarah Bernhardt »

Clin d'Œil autour d'un traditionnel Pot au Feu d'Alsace

Cocktail de Caviar Gold, Mousse Dashi, Râpée de Poutargue
(20gr de Caviar +38€)

Découpe de Langoustine autour de Fruits rouges

Dos de Silure doucement confit,
Noisette, Chou pointu, Vinaigrette à la Fleur de Sureau

Tomates en Couleurs à la Verveine fraîche,
Fraise et Pêche blanche, Fraîcheur d'Eau de Tomate au Basilic

Dos d'Agneau gratiné de ses Rillons,
Semoule façon Tajine, Jus réduit au Caviar de Picholines

Cappuccino de Pommes de Terre et Truffe noire

Instants Douceur

Signature Sucrée

205 €

En complément de votre dégustation ...

... Les Fromages de Maître Bernard Antony	25
... Emulsion de Pomme de Terre et Truffes (1/2 portion)	48

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

MENU VEGETAL

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table.

Eveil des Papilles

L'Œuf parfait « Sarah Bernhardt »

Déclinaison de jeunes Betteraves rouges

Fenouil cru et cuit dans tous ses états, Perles d'Huile d'Olive et Citron

Avocat et Chou rave à la Vinaigrette japonaise, Crème glacée de Maïs doux

Tomates en Couleurs à la Verveine fraîche,
Fraise et Pêche blanche, Fraîcheur d'Eau de Tomate au Basilic

Risotto aux Céréales et Lentilles vertes, Oxalis, Ail des Ours et Parmesan

Palette de Fruits et Légumes du moment,
Pousses d'Herbes à la Fleur de Sureau

Prélude gourmand

Instants Douceur

Signature Sucrée

165 €

En complément de votre dégustation ...

... Les Fromages de Maître Bernard Antony	25
... Emulsion de Pomme de Terre et Truffes (1/2 portion)	48

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

MENU CREATION 4 PLATS

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table.

Eveil des Papilles

L'Œuf parfait « Sarah Bernhardt »

Clin d'Œil autour d'un traditionnel Pot au Feu d'Alsace

Râpée de Foie gras, Champignons crus, Velouté « Bonne Femme » et Lemon Curd

ou

Jeunes Légumes et Fruits d'Été, Fleur de Sureau et Tanaisie en Vinaigrette

« *Tel un tableau de Damien Hirst* »

ou

Carpaccio de Sérïole à la Grenobloise

Dos de Sandre confit au Beurre assaisonné à la Menthe et au Jambon cru, Etuvée de Petits Pois

ou

Le Homard bleu en Chartreuse à la Framboise, Emulsion Coco-Gingembre

ou

Escargots à l'Ache des Montagnes

Intermezzo

Poitrine de Pigeon rôtie de la Maison Thierry Laurent, Gâteau Forêt Noire et Sauce Café

ou

Dos d'Agneau gratiné de ses Rillons, Semoule façon Tajine, Jus réduit au Caviar de Picholines

ou

Epaule de Lapin doucement confit pendant 16h,
Pomme de terre et Truffes d'Été, Sauce à l'Infusion de Reine des Prés

Prélude gourmand

La Vanille : Millefeuille à la Vanille mexicaine et Caramel

ou

La Framboise d'Alsace : Fontainebleau et Anis Végétal

ou

L'Abricot : Déclinaison de l'Abricot de Kriegsheim

Signature Sucrée

165 €

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

MENU CREATION 3 PLATS

(Exceptés Vendredi soir, Samedi soir, Dimanche midi et Jours Fériés)

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table.

Eveil des Papilles

L'Œuf parfait « Sarah Bernhardt »

Clin d'Œil autour d'un traditionnel Pot au Feu d'Alsace

Râpée de Foie gras, Champignons crus, Velouté « Bonne Femme » et Lemon Curd

ou

Jeunes Légumes et Fruits d'Été, Fleur de Sureau et Tanaisie en Vinaigrette

« Tel un tableau de Damien Hirst »

ou

Carpaccio de Sérïole à la Grenobloise

ou

Escargots à l'Ache des Montagnes

Intermezzo

Dos de Sandre confit au Beurre assaisonné à la Menthe et au Jambon cru, Etuvée de Petits Pois

ou

Le Homard bleu en Chartreuse à la Framboise, Emulsion Coco-Gingembre

ou

Poitrine de Pigeon rôtie de la Maison Thierry Laurent, Gâteau Forêt Noire et Sauce Café

ou

Dos d'Agneau gratiné de ses Rillons, Semoule façon Tajine, Jus réduit au Caviar de Picholines

ou

Epaule de Lapin doucement confit pendant 16h,
Pomme de terre et Truffes d'Été, Sauce à l'Infusion de Reine des Prés

Prélude gourmand

La Vanille : Millefeuille à la Vanille mexicaine et Caramel

ou

La Framboise d'Alsace : Fontainebleau et Anis végétal

ou

L'Abricot : Déclinaison de l'Abricot de Kriegsheim

Signature Sucrée

118 €

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

INSTANTS DOUCEUR

CAFE

Opéra revisité façon Lalique, Glace à l'Orge torréfié

RHUM

Baba au Rhum

VANILLE « Quintse » du MEXIQUE

Millefeuille à la Vanille mexicaine et Caramel

FRAMBOISE

Framboise d'Alsace, Fontainebleau et Anis végétal

ABRICOT

Déclinaison de l'Abricot de Kriegsheim

MIEL de la VILLA RENE LALIQUE

Crèmeux au Miel et Serpolet, Citron confit et Glace au Miel

Chaque « INSTANTS DOUCEUR » 25€

Les CHEFS PAUL STRADNER et JEAN-GEORGES KLEIN
avec
Les PRODUCTEURS LOCAUX de QUALITÉ

Une même vision de notre terroir

Dans leur cuisine, les Chefs Jean-Georges Klein et Paul Stradner ainsi que le Chef Pâtissier Nicolas Multon ont toujours eu à cœur de magnifier le produit brut pour faire ressortir son goût unique, à travers des associations et des préparations inédites qui interpellent vos papilles.

Pour vous, nos Chefs et leurs équipes sélectionnent avec soin chez les meilleurs producteurs et artisans locaux avec qui ils ont tissé des liens de confiance très forts.

Nous collaborons aujourd'hui avec :

Messieurs [Bernard et Jean-François Antony, Maîtres Fromagers](#) à Vieux-Ferrette (Haut-Rhin)

Famille [Burggraf-Becker, Minotiers](#) à Dossenheim-sur-Zinsel (Bas-Rhin)

Madame [Antoinette Christ, Hélicicultrice \(Escargots\)](#) à Ettendorf (Bas-Rhin)

Monsieur [Cédric Dossmann, Cueilleur](#) à Sparsbach (Bas-Rhin)

Monsieur [Yannick Durmeyer, La Maison du Gibier](#) à Ingwiller (Bas-Rhin)

Monsieur [Eric Greiner, Maraîcher](#) à Pfaffenhoffen (Bas-Rhin)

Monsieur [Patrick Janes, Maître Charcutier Affineur](#) à Marmoutier (Bas-Rhin)

Messieurs [Michel Kircher et fils, Pisciculteurs](#) à Sparsbach (Bas-Rhin)

Monsieur [Thierry Laurent, Eleveur de pigeons](#) à Gugney-aux-Aulx (Vosges)

Monsieur [Rémy Schneider, Producteur fruitier](#) à Kriegsheim

Monsieur [Stéphan, Les abeilles de Coirentin](#) à Lichtenberg (Bas-Rhin)

Merci à Eux

Prix Nets . Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons

« Die Lieblingsgänge unserer Küchenchefs »

FROSCHSCHENKEL

Froschschenkel gegart mit Tomaten, Kräuter und Koriander 65

TRUFFEL

Emulsion von Kartoffeln und schwarzen Trüffeln 48

SANKT PETERSFISCH (für 2 Personen)

Sankt Petersfisch in der Salzkruste, Kräuter-Risotto, Sauce Vierge 145

SOMMER-REH

Sommer-Reh von Gérard und Yannick Durrmeyer *(In den zwei Gängen serviert)* 70

- *Kräftige Brühe, Tartare vom Reh, Milchrahm mit Wacholderbeeren*

- *Rücken von Reh, mit Haselnuß Butter gebraten, Kohlrabi*

* * *

KÄSE

Käse vom Käsemeister Bernard Antony 25

GERICHTE AUS UNSEREN MENÜS KÖNNEN
SIE AUCH „À LA CARTE“ AUSWÄHLEN

Das Gericht : 48

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service. Unsere Gerichte unterliegen jahreszeitlich bedingt sowie aufgrund von Marktfrische und Verfügbarkeit eventuellen Änderungen

MENÜ SIGNATURE

Dieses Menü wird serviert, wenn sich alle Gäste an einem Tisch dafür entscheiden.

Gaumenschmaus

Das goldene Ei „Sarah Bernhardt“

„Rund um das Pot au Feu“

Golden Kaviar, Dashi-Mousse, geriebener Bottarga
(20gr Kaviar : +38€)

Langoustinen Carpaccio mit Roten Früchten

Filet vom Waller, Haselnuss, Spitzkohl und Holunderblüten Vinaigrette

Meli-melo von Tomaten, frisches Eisenkraut,
Erdbeeren und weiße Pfirsiche, Tomatenwasser mit Basilikum

Lammrücken mit Griben überbacken,
Tajine, Cous-Cous, Reduzierter Jus mit Kaviar aus Picholin Oliven

Cappuccino von Kartoffeln und schwarzen Trüffeln

Süße Momente

Zuckergruß

205 €

Zusätzlich zu Ihren Gerichten...

...Käse vom Käsemeister Bernard Antony	25
...Emulsion von Kartoffeln und schwarzen Trüffeln	48

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service. Unsere Gerichte unterliegen jahreszeitlich bedingt sowie aufgrund von Marktfrische und Verfügbarkeit eventuellen Änderungen

MENU VEGETAL GEMÜSE-MENÜ

Dieses Menü wird serviert, wenn sich alle Gäste an einem Tisch dafür entscheiden

Gaumenschmaus

Das goldene Ei „Sarah Bernhardt“

Variation „Rund um die rote Beete“

Roher und gekochter Fenchel, Perlen aus Olivenöl und Zitrone

Avocado und Kohlrabi mit japanischer Vinaigrette, Zuckermais-Eiscreme

Meli-melo von Tomaten, frisches Eisenkraut,
Erdbeeren und weiße Pfirsiche, Tomatenwasser mit Basilikum

Gersten-Risotto mit grünen Linsen, Oxalis, Bärlauch und Parmesan Schaum

Junge Sommergemüse und Früchte inspiriert von einer Maler Palette

Preludium zum Dessert

Süße Momente

Zuckergruß

165€

Zusätzlich zu Ihren Gerichten...

...Käse vom Käsemeister Bernard Antony

25

...Emulsion von Kartoffeln und schwarzen Trüffeln

48

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service. Unsere Gerichte unterliegen jahreszeitlich bedingt sowie aufgrund von Marktfrische und Verfügbarkeit eventuellen Änderungen

MENÜ KREATION 4 Gängen

Dieses Menü wird serviert, wenn sich alle Gäste an einem Tisch dafür entscheiden.

Gaumenschmaus

Das goldene Ei „Sarah Bernhardt“

„Rund um das Pot au Feu“

Geriebene Gänseleber, Champignons, Creme „Bonne Femme“ und Lemon Curd

oder

Variation von Früchte und Gemüse in Holunderblüten und Rainfarn mariniert

Nach einem Werk von Damien Hirst

oder

Carpaccio von der Gelbflossen-Makrele „à la Grenobloise“

Zanderfilet im Butter confiert, Minz-Vinaigrette und Erbsen

oder

Chartreuse von Blauen Hummer und Himbeeren, Emulsion von Kokos und Ingwer

oder

Schnecken von Frau Antoinette Christ mit Liebstöckel

Intermezzo

Gebratene Taubenbrust von Thierry Laurent,

Schwarzwälder Kirschtorte, Kaffeesauce

oder

Lammrücken mit Griben überbacken,

Tajine, Cous-Cous, Reduzierter Jus mit Kaviar aus Picholin Oliven

oder

Kaninchenschulter 16 Stunden gegart,

Kartoffel und Sommertrüffel, mit Wiesenkönigin aromatisierte Sauce

Preludium zum Dessert

Vanille Quintse aus Mexiko: Millefeuille mit mexikanischer Vanille und Karamell

oder

Himbeeren aus dem Elsass, Fontainebleau und Pflanzenanis

oder

Aprikose : Variation um Aprikose aus dem Elsass

Zuckergruß

165 €

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service. Unsere Gerichte unterliegen jahreszeitlich bedingt sowie aufgrund von Marktfrische und Verfügbarkeit eventuellen Änderungen

MENÜ KREATION 3 Gängen

(Außer Freitag abend, Samstag abend, Sonntag Mittag und Feiertagen)
Dieses Menü wird serviert, wenn sich alle Gäste an einem Tisch dafür entscheiden.

Gaumenschmaus

Das goldene Ei „Sarah Bernhardt“

„Rund um das Pot au Feu“

Geriebene Gänseleber, Champignons, Creme „Bonne Femme“ und Lemon Curd
oder

Variation von Früchte und Gemüse in Holunderblüten und Rainfarn mariniert
Nach einem Werk von Damien Hirst

oder

Carpaccio von der Gelbflossen-Makrele „à la Grenobloise“

oder

Schnecken von Frau Antoinette Christ mit Liebstöckel

Intermezzo

Zanderfilet im Butter confiert, Minz-Vinaigrette und Erbsen

oder

Chartreuse von Blauen Hummer und Himbeeren, Emulsion von Kokos und Ingwer

oder

Gebratene Taubenbrust von Thierry Laurent,
Schwarzwälder Kirschtorte, Kaffeesauce

oder

Lammrücken mit Griben überbacken,
Tajine, Cous-Cous, Reduzierter Jus mit Kaviar aus Picholin Oliven

oder

Kaninchenschulter 16 Stunden gegart,
Kartoffel und Sommertrüffel, mit Wiesenkönigin aromatisierte Sauce

Preludium zum Dessert

Vanille Quintse aux Mexiko: Millefeuille mit mexikanischer Vanille und Karamell
oder

Himbeeren aus dem Elsass, Fontainebleau und Pflanzenanis

oder

Aprikose : Variation um Aprikose aus dem Elsass

Zuckergruß

118€

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service. Unsere Gerichte unterliegen jahreszeitlich bedingt sowie aufgrund von Marktfrische und Verfügbarkeit eventuellen Änderungen

SÜSSE MOMENTE

KAFFEE

Opéra Küchlein nach Lalique-Art, Eis von gerösteter Gerste

RUM

Baba au Rum

VANILLE « QUINTSE » aus MEXIKO

Millefeuille mit mexikanischer Vanille und Karamell

APRIKOSE

Variation um Aprikose aus dem Elsass

HIMBEEREN

Himbeeren aus dem Elsass, Fontainebleau und Pflanzenanis

HONIG VON DER VILLA RENE LALIQUE

Cremiger Honig und wilder Thymian, kandiert Zitrone und Honigeis

Alle unsere süßen Momente 25€

KÜCHENCHEFS PAUL STRADNER UND JEAN-GEORGES KLEIN & LOKALE PRODUZENTEN

Eine gemeinsame Vision für unser Terroir

In ihrem kulinarischen Reich wollen Chefs Jean-Georges Klein und Paul Stradner und Konditor-Chef Nicolas Multon die natürlichen Ausgangsprodukte so verarbeiten, dass deren Eigengeschmack voll zur Geltung kommt: Kreative Assoziationen und Zubereitungen sollen den Gaumen der Kunden immer wieder angenehm überraschen. Grundlage jeder guten Küche ist die Wahl der Zutaten.

Für Sie als Kunden trifft Chef Klein, zusammen mit seinen Teams eine sorgfältige Auswahl bei den besten lokalen Produzenten und Handwerkern, mit denen sie ein tiefes Vertrauensverhältnis aufgebaut haben.

Wir sind stolz auf unsere Zusammenarbeit mit:

- [Bernard und Jean-François Antony, Käser-Meister](#) in Vieux-Ferrette (Haut-Rhin)
- Familie [Burggraf-Becker, Müller](#) in Dossenheim-sur-Zinsel (Bas-Rhin)
- [Cédric Dossmann, Kräuterspezialist](#) in Sparsbach (Bas-Rhin)
- [Yannick Durmeyer, Wildbret](#) in Ingwiller (Bas-Rhin)
- [Eric Greiner, Gemüsebauer](#) in Pfaffenhoffen (Bas-Rhin)
- [Patrick Janes, Charcutier-Meister](#) in Marmoutier (Bas-Rhin)
- [Michel Kircher, Fichzucht](#) in Sparsbach (Bas-Rhin)
- [Thierry Laurent, Taubenzüchter](#) in Gugney-aux-Aulx (Vosges)
- [Antoinette Christ, Schneckenzüchter](#) in Ettendorf (Bas-Rhin)
- [Burgaentzlen, Pilzzüchter](#) in Colmar (Haut-Rhin)
- [Remy Schneider, Obsthof](#) in Kriegsheim (Bas-Rhin)

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service. Unsere Gerichte unterliegen jahreszeitlich bedingt sowie aufgrund von Marktfrische und Verfügbarkeit eventuellen Änderungen

« CHEFS FAVORITES »

FROG'S LEGS

Frog's Legs with Tomato, Herbs and Coriander Seeds 65

TRUFFLE

Potato and Truffle Emulsion 48

SAINT PETER'S FISH (for 2 Persons)

Line-caught Saint Peter's Fish in a Salt Crust,
fresh Herb Risotto, Sauce Vierge 145

DEER

Around the Roe Deer of our Summer Prairies (*in two Services*)

- *Seasoned broth, Roe Deer Tartare, Juniper Berry light Cream*
- *Simply pan-fried Shad Roe with Hazelnut Butter, Kohlrabi* 70

* * *

CHEESE

Selection of cheese by "Maître Bernard Antony" 25

ALL THE MENU'S COURSES ARE AVAILABLE TO
COMPLETE YOUR "A LA CARTE" CHOICE

The Course: 48€

Net Prices. Dishes on the menu are subject to change due to daily market availability and seasons.

SIGNATURE MENU

Please choose same menu for all guest

Wake up the Taste Buds

Sarah Bernhardt perfect golden Egg

"Around the Pot-au-Feu"

Gold Caviar, Dashi Foam, grated Bottarga
(20gr Caviar : +38€)

Sliced raw Langoustines and red Berries

Wels Catfish Back candied, Hazelnut, Oxheart Cabbage, Elderflower

Coloured Tomatoes with fresh Verbena,
Strawberry, White Peach, refreshing Tomato Water with Basil

Grilled Lamb back with Cracklings,
Tajine-style Semolina, reduced Jus of Picholine Caviar

Potato and black Truffle Cappuccino

Dessert

Sweet Signature

205 €

In addition to your meal...

...Potato and Truffle Emulsion (1/2 Portion) 48

...Selection of Cheese by "Maître Bernard Antony" 25

VEGETAL MENU

Please choose same menu for all guest

Wake up the Taste Buds

"Around the red Beets"

Raw and cooked Fennel, Olive Oil and Lemon Pearls

Avocado and Kohlrabi with Japanese Vinaigrette, Sweet Corn Ice Cream

Coloured Tomatoes with fresh Verbena,
Strawberry, White Peach, refreshing Tomato Water with Basil

Risotto with Cereals and Green Lentils,
Oxalis, Bear's Garlic Mousse and Parmesan

Palette of Fruits and Vegetables of the moment, Herbs with Elderflower

Prelude to Sweetness

Dessert

Sweet Signature

165€

In addition to your meal...

...Potato and Truffle Emulsion (1/2 Portion) 48

...Selection of Cheese by "Maître Bernard Antony" 25

CREATION MENU 4 Courses

Please choose same menu for all guest.

Waking up the Taste Buds

Goose Foie Gras with Button Mushrooms, Creamy Lemon

or

“Like a Masterpiece of Damien Hirst”:

Fruits and Vegetables with Elderflower and Tansy

or

Raw sliced Amber Jack “à la Grenobloise”

Sandpiper’s back candied with Butter seasoned with Mint and Ham, Peas

or

Blue Lobster Chartreuse with Raspberry flavours and a Coco-Ginger Foam

or

Snails and Lovage

Intermezzo

Thierry Laurent’s roasted Pigeon Breast, Black Forest Cake, Coffee Sauce

or

Grilled Lamb back with Cracklings,

Tajine-style Semolina, reduced Jus of Picholine Caviar

or

Rabbit shoulder candied for 16 hours, Potato and Summer Truffle, Meadowsweet

Prelude to Sweetness

Vanilla: Mexican Vanilla and Caramel Mille-feuille

or

Raspberry of Alsace, Fontainebleau and Anise

or

Variation around Apricot of Alsace

Sweet Signature

165 €

Net Prices. Dishes on the menu are subject to change due to daily market availability and seasons.

CREATION MENU 3 Courses

*(Not including Friday and Saturday evenings, Sunday lunch, public holidays)
Please choose same menu for all guest.*

Waking up the Taste Buds

Goose Foie Gras with Button Mushrooms, Creamy Lemon

or

“Like a Masterpiece of Damien Hirst”:

Fruits and Vegetables with Elderflower and Tansy

or

Raw sliced Amber Jack “à la Grenobloise”

or

Snails and Lovage

Intermezzo

Sandpiper’s back candied with Butter seasoned with Mint and Ham, Peas

or

Blue Lobster Chartreuse with Raspberry flavours and a Coco-Ginger Foam

or

Thierry Laurent’s roasted Pigeon Breast, Black Forest Cake, Coffee Sauce

or

Grilled Lamb back with Cracklings,

Tajine-style Semolina, reduced Jus of Picholine Caviar

or

Rabbit shoulder candied for 16 hours, Potato and Summer Truffle, Meadowsweet

Prelude to Sweetness

Vanilla: Mexican Vanilla and Caramel Mille-feuille

or

Raspberry of Alsace, Fontainebleau and Anise

or

Variation around Apricot of Alsace

Sweet Signature

118 €

Net Prices. Dishes on the menu are subject to change due to daily market availability and seasons.

DESSERT CORNER

COFFEE

Opéra Gateau with a twist Laliq Style, Roasted Barley Ice Cream

RUM

Rum Baba

VANILLA

Mexican Vanilla and Caramel Mille-Feuille

APRICOT

Variation around Apricot of Alsace

RASPBERRY

Raspberry of Alsace, Fontainebleau and Anise

VILLA RENE LALIQUE's HONEY

Honey and wild Thyme Cream, Candied Lemon and Honey Ice Cream

All our DESSERTS are priced at 25 €

CHEF PAUL STRADNER
&
CHEF JEAN-GEORGES KLEIN

AND

LOCAL PRODUCERS
share the same vision for our terroir

In their culinary creations, Chefs Jean-Georges Klein & Chef Paul Stradner and their Pastry Chef Nicolas Multon have always been passionate about working with natural ingredients to bring out their original flavours, devising innovative combinations and dishes that will give your taste buds a treat to remember. Good cuisine starts with the choice of produce.

Our Chefs and their teams select their ingredients with the utmost care from the finest local sources and artisan producers whom they have come to know and trust completely.

It is our pride and pleasure to work with:

- [Bernard and Jean-François Antony, master cheesemakers](#) at Vieux-Ferrette (Ht-Rhin)
- [Burggraf-Becker family, millers](#) at Dossenheim-sur-Zinsel (Bas-Rhin)
- [Cédric Dossmann, herb grower](#) at Sparsbach (Bas-Rhin)
- [Yannick Durmeyer, venaison](#) at Ingwiller (Bas-Rhin)
- [Eric Greiner, vegetable grower](#) at Pfaffenhoffen (Bas-Rhin)
- [Patrick Janes, pork butcher](#) at Marmoutier (Bas-Rhin)
- [Michel Kircher & Son, fish farming](#) at Sparsbach (Bas-Rhin)
- [Thierry Laurent, pigeon breeder](#) at Gugney-aux-Aulx (Vosges)
- [Antoinette Christ, helicultor](#) at Ettendorf (Bas-Rhin)
- [Burgaentzlen Farm, button mushrooms cultivation](#) at Colmar (Haut-Rhin)
- [Monsieur Rémy Schneider, fruit farmer](#) at Kriegsheim (Bas-Rhin)

Net Prices. Dishes on the menu are subject to change due to daily market availability and seasons.