

Entrées Froides

GARNELEN UND GÄNSESTOPFLEBER

ROH MARINIERT MIT LIMONENÖL UND INGWERGELEE
EUR 48,-

GEMÜSEACKER MIT BRETONISCHEM HUMMER, OLIVENKROKANT UND POCHIERTEM WACHTELEI

EUR 48,-

GEBEIZTES RINDERFILET MIT IMPERIAL KAVIAR

TAMARI SOJASAUCE UND WASABI CRÈME FRAÎCHE
EUR 75,-

Entrées Chaudes

ZWEIERLEI SÜPPCHEN VON DER WACHTEL

MIT KLEINEN RAVIOLIS
EUR 22,-

Poissons et Crustacés

AUF MEERRSALZ GEGARTE LANGOUSTINES «ROYALES»

MIT GEGRILLTEM JUNGEM LAUCH
EUR 69,-

SEETEUFEL AN DER GRÄTE GEBRATEN

MIT ARTISCHOCKEN, GESCHMORTEN TOMATEN
UND BALSAMICO-VINAIGRETTE
EUR 135,- (FÜR 2 PERSONEN)

MÉDAILLON VOM BRETONISCHEN STEINBUTT

MIT GRÜNEM SPARGEL UND SCHNITTLAUCHSUD
EUR 65,-

Viandes et Volailles

BÄCKEOFFE VON DER «MIERAL»-TAUBE

MIT TRÜFFEL-JUS UND GEMÜSE-RAGOUT
EUR 58,-

BRESSE-POULARDE MIT TRÜFFEL, KARTOFFELSCHAUM UND JUNGEM LAUCH

EUR 140,- (FÜR 2 PERSONEN)

KALBSKOTELETT

MIT GESCHMORTEN ARTISCHOCKEN UND THYMIAN-JUS
EUR 130,- (FÜR 2 PERSONEN)

1/2 Menu 130,-
Dégustation

3/4 Menu 155,-
Dégustation +

Menu 200,- complet Dégustation

LES DÉLICES

CARPACCIO VON JAKOBSMUSCHELN

MIT GURKE, WASABI UND JOGHURT

FLUSSKREBS

MIT NUSSBUTTERSCHAUM UND CHAMPIGNONS DE PARIS

MÉDAILLON VOM STEINBUTT

MIT BELUGA-LINSEN UND BELLOTA-SCHINKEN

GESCHMORTE GRENAILLE-KARTOFFELN

MIT ZWIEBELCREME, PÉRIGORD-TRÜFFEL UND PETERSILIENSUD

TAUBENBRUST AUF HOLZKOHLE GEGRILLT

MIT YUZU UND SPITZKOHL

KÄSEAUSWAHL

VON MAÎTRE ANTONY

KOKOS-SCHNEE

MIT EXOTISCHEN AROMEN UND WINTERLICHEN GEÜRZEN

STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL-PARFAIT

MIT GEKLÄRTER ZIMTMOLKE UND PASTINAKE

NOS PETITES SUCRERIES

UNSERE GERICHTE WERDEN IHNEN UNTER VORBEHALT EVENTUELL
NOTWENDIGER ÄNDERUNGEN AUF GRUND DES MARKT- UND
SAISONBEDINGTEN ANGEBOTES VORGESCHLAGEN.

ABGESTIMMT AUF UNSER MENÜ BIETEN WIR IHNEN GERNE
KORRESPONDIERENDE WEINE AN.