

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 DÉLICÉS

KRUSTEN- UND SCHALENTIERE

MIT SALICORNE, KORIANDERÖL UND GRÜNEN MANDELN

GARTENGURKE

MIT GERÄUCHERTEM AAL UND CRÈME FRAÎCHE

FILET VON DER ROTBARBE

MIT ESCABECHE-SUD UND BOHNENCASSOULET

OFFENER RAVIOLO VOM KALBSBRIES

MIT JUNGEM LAUCH UND TRÜFFELJUS

REHRÜCKEN

MIT CASSIS UND SELLERIEMOUSSELINE

FOURME D'AMBERT

MIT WILLIAMSBRNE

VARIATION VON DER APRIKOSE

MIT THYMIAN UND OLIVENÖL

SOMMERGARTEN

MIT HOLUNDERBLÜTEN, BEEREN UND JOGHURT

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.