

## 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 135,-  
Dégustation

3/4 Menu 160,-  
Dégustation +

# Menu 210,- complet Dégustation

## LES DÉLICES

### BRETONISCHER HUMMER

MIT MANDELMILCH, STAUDENSELLERIE UND APFEL

### BIO ONSEN-EI

MIT FRÜHLINGSMORCHELN, PETERSILIENPÜREE UND  
KROSSER GEFLÜGELHAUT

### KABELJAU

MIT POWERADEN UND ARTISCHOCKEN-SUD

### DIM SUM VON DER GESCHMORTEN ENTE

MIT JUNGEM LAUCH

### MAIBOCKRÜCKEN

MIT SELLERIEPÜREE UND KARAMELLISIERTEM BROKKOLI

### KÄSEAUFWAHL VON MAÎTRE ANTONY

### COCKTAIL VON DER MELONE

MIT JOGHURT, ANIS UND FENCHEL

### DELICE VON HEIMISCHEN RHABARBER

MIT BUCHWEIZEN UND CHAMPAGNER

## 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.