

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 GEGRILTEM 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 CHAMPIGNON IN TEXTUREN
EUR 65,-

Viandes et Volailles

BÄCKEOFFE VON DER «MIERAL»-TAUBE

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

BRESSE POULARDE MIT PÉRIGORD-TRÜFFEL,

KARTOFFELSCHAUM UND JUNGEM LAUCH
EUR 140,- (FÜR 2 PERSONEN)

KALBSKOTELETT

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

Menu 210,- complet Dégustation

LES DÉLICES

BRETONISCHER HUMMER

MIT GRÜNEN MANDELN & GELIERTER MANDELMILCH

BIO ONSEN-EI

MIT AUSTRALISCHEN WINTER-TRÜFFEL
& KROSSER GEFLÜGELHAUT

MEDAILLON VOM STEINBUTT

MIT BOHNEN-PANACÉ & ARTISCHOKEN-SUD

TARTE VON DATTEL-TOMATEN

MIT LANGOSTINO & KRUSTENTIER-JUS

REHRÜCKEN & GESCHMORTE SCHULTER

MIT SELLERIEPÜREE & MISPEL-KOMPOTT

KÄSEAUSWAHL

VON MAÎTRE ANTONY

GEGRILLTE APRIKOSE

MIT CAFÉ & KARDAMOM

DELICE VON DER HERZKIRSCH

MIT HOLUNDERBLÜTE & ZARTBITTER-SCHOKOLADE

NOS PETITES SUCRERIES

1/2 Menu 135,-
Dégustation

3/4 Menu 160,- +

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

Gerne servieren wir Ihnen zum Menü die
begleitenden Weine.