

## CARTE

### **Asperge verte/fromage de chèvre/ortie/noix**

Grüner Spargel/Ziegenkäse/Brennnessel/Walnuss • A, C, G, H

€ 19,00

### **Thon rouge/rhubarbe/fenouil/épine vinette**

Roter Thun/Rhabarber/Fenchel/Berberitze • D, O

€ 22,00

### **Œuf bio croustillant/morille élevée/espuma raclette/fougasse**

Knuspriges Bio Ei/Spitzmorchel/Raclette Espuma/Focaccia • A, C, G, O

€ 21,00

### **Tourteau/petit pois/gingembre rose/citron confit/coriandre**

Taschenkrebs/Erbsen/rosa Ingwer/eingelegte Zitrone/Koriander • A, B, C, O

€ 23,00

### **Sole/oseille/céleri/champignon Nameko**

Seezunge/Sauerampfer/Sellerie/Nameko Pilz • A, D, G, L, O

€ 28,00

### **Agneau/patate douce/kumquat/carotte de couleur/radis d'hiver**

Lamm/Süßkartoffel/Kumquat/bunte Karotte/Winterrettich • G, L, O

€ 33,00

### **Portobello/poireau/petit pois/noisette du Piémont**

Portobello/Lauch/Erbsen/Haselnuss aus dem Piemont • A, G, H, O

€ 21,00

### **Poulpe/pied de cochon/asperge verte/chorizo/oignon blanc**

Oktopus/Schweinefuß/grüner Spargel/Chorizo/weißer Zwiebel • G, L, O

€ 26,00

### **Chocolat blanc/rhubarbe/cacahuète/mascarpone**

Weißer Schokolade/Rhabarber/Erdnuss/Mascarpone • A, C, E, G

€ 12,00

### **Fraise/safran/mozzarella burratina/orange**

Erdbeere/Safran/Mozzarella Burratina/Orange • G

€ 12,00

### **Framboise/riz soufflé/crémeux citron basilic**

Himbeere/gepuffter Reis/cremige Zitrone-Basilikum • C, H

€ 12,00

### **Assortiment de fromages affinés**

Assortiment von gereiften Käsesorten • G, M, O

€ 12,00

*Wir ersuchen Sie höflichst die Desserts im Voraus zu bestellen.*

*Wir erlauben uns 2,70 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.*

A : glutenhaltiges Getreide ; B : Krebstiere ; C : Ei ; D : Fisch ; E : Erdnuss ; F : Soja ; G : Milch oder Laktose ;

H : Schalenfrüchte ; L : Sellerie ; M : Senf ; N : Sesam ; O : Sulfite ; P : Lupinen ; R : Weichtiere

... und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse