

# CARTE

## **Chou-fleur/Brillat-savarin/curry/raisin/pignon de pin**

Karfiol/Brillat-Savarin Käse/Curry/Rosinen/Pinienkern • A, G, L, O  
€ 26,00

## **Crabe royal/pain brioché/chou de printemps/avocat/gingembre/estragon**

Königskrabbe/Briochebrot/Früherkraut/Avocado/Ingwer/Estragon • A, B, C, D, G, L, M, O  
€ 28,00

## **Œuf bio croustillant/cèpe/tomate San Marzano/petit pois/lard de Colonnata**

Knuspriges Bio-Ei/Steinpilz/San-Marzano-Tomate/Erbse/Colonnata Speck • A, C, G, L, O  
€ 26,00

## **Tartare de saumon écossais Label rouge/asperge verte/nèfle/pignon de pin**

Tartar vom schottischen Label Rouge Lachs/grüner Spargel/Mispel/Pinienkern • A, D, C, M, L, O  
€ 26,00

## **Dorade rose/asperge blanche/girolle/fève/jus tranché au beurre de homard**

Rote Fleckbrasse/weißer Spargel/Eierschwammerl/Saubohne/tranchierter Jus/Hummerbutter • A, B, D, G, L, O  
€ 33,00

## **Faux filet de bœuf/asperge verte/compotée d'oignon/pomme de terre Agria**

Rostbraten vom Rind/grüner Spargel/Zwiebelkompott/Agria Erdäpfel • G, L, O  
€ 37,00

## **Artichaut/portobello/ricotta/crumble parmesan**

Artischocke/Portobello/Ricotta/Parmesan Crumble • A, G, O  
€ 28,00

## **Espadon/courgette/poivron/aubergine/tomate confite/sauce basilic**

Schwertfisch/Zucchini/Paprika/Melanzani/eingelegte Tomaten/Basilikumsauce • D, G, L, O  
€ 34,00

## **Biscuit à la cuillère/mascarpone/griotte/pistache**

Biskotte/Mascarpone/Weichsel/Pistazie • A, C, G, H  
€ 14,00

## **Tarte chaude au chocolat Guanaja/gruée de cacao**

Warme Schokoladen Tarte/Kakaonibs • A, C, G  
€ 14,00

## **Sablé breton/maïs/praliné/popcorn/abricot**

Bretonisches Sablé/Mais/Nougat/Popcorn/Marille • A, C, G, H  
€ 14,00

## **Assortiment de fromages affinés**

Assortiment von gereiften Käsesorten • G, M, O  
€ 14,00

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

*Wir erlauben uns 3,30 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.*