

CARTE

Fougasse/cèpe/noisette/pecorino pepato

Focaccia/porcini mushroom/hazelnut/pecorino pepato • A, C, G, L, O
€ 26,00

Raviole d'écrevisses/crème de langoustine/fenouil/estragon

Crayfish ravioli/langoustine cream/fennel/tarragon • A, B, C, G, F, L, O
€ 28,50

Tartare de veau/pickels de girolle/noisette/burrata

Veal tartare/chanterelle pickels/hazelnut/burrata • A, G, H, M, O
€ 26,00

Calamar/chorizo/coco de Paimpol/poivron/panais

Squid/chorizo/coco de Paimpol/pepper/parsnip • G, L, O, R
€ 27,00

Barbue/poireau/chou-fleur de couleur/palourde

Brill/leek/cauliflower/clam • A, D, G, L, O, R
€ 34,00

Carré d'agneau/artichaut du Marchfeld/cèpe/échalote confite

Rack of lamb/Marchfeld artichoke/porcini mushroom/candied shallot • G, L, O
€ 35,00

Curry/portobello/butternut/carotte/concombre/pomme de terre

Curry/Portobello mushroom/butternut pumpkin/carrot/cucumber/potato • G, L, O
€ 28,00

Suprême de volaille pattes noires/topinambour/figue/champignon

Black-feathered chicken supreme/Jewish artichoke/fig/mushroom • G, L, O
€ 34,00

Profiterole/chocolat blanc/pistache/myrtille sauvage

Profiterole/white chocolate/wild blueberry • A, C, G, H
€ 14,00

Tarte amandine/quetsche/figue/sorbet yaourt

Almond tart/plum/fig/yogurt sorbet • A, C, G, H
€ 14,00

Reine-claude/sablé sarrasin/crème mascarpone/pignon de pin

Greengage/buckwheat short bread/mascarpone cream/pine nuts • A, C, G, H
€ 14,00

Assortiment de fromages affinés

Matured cheeses assortment • 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.