

# CARTE

## **Tartelette au chèvre frais/cumin/artichaut/chutney/roquette**

Frischziegenkäse-Törtchen/Kreuzkümmel/Artischoke/Chutney/Rauke • A, C, G, L, O  
€ 26,00

## **Focaccia au safran/poulpe/truite fumée/chorizo/fève**

Safranfocaccia/Oktopus/geräucherte Forelle/Chorizo/Saubohne • A, C, D, G, L, M, O, R  
€ 27,50

## **Royale de petit pois/morille farcie/sot l'y-laisse confit/œuf de caille au plat/sauce au vin jaune**

Erbsenflan/gefüllte Morchel/Hühnerauster-Confit/Spiegelei von der Wachtel/Vin jaune Sauce • A, C, G, L, O  
€ 27,00

## **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

## **Sole/pomme de terre grenaille/asperge blanche/ail des ours**

Seezunge/Grenaille-Erdäpfel/weißer Spargel/Bärlauch • D, G, L, O  
€ 35,00

## **Chevreau de lait/polenta aux fruits secs/kumquat/navet rond au curry/pleurote de panicaut**

Milchzicklein/Polenta mit getrockneten Früchten/Curry-Navetten/Kräuterseitling • G, H, L, O  
€ 37,00

## **Riz Koshihikari façon Yaki Onigiri/shiitaké/estragon/poireau/pak choi/Sauce Siam/sésame**

Koshihikari Reis auf Yaki Onigiri Art/Shiitake/Estragon/Lauch/Pakchoi/Siamsauce/Sesam • G, F, N, O  
€ 28,00

## **Ris de veau/endive/mini carotte/topinambour/noisette/sauce morille**

Kalbsbries/Chicorée/Minikarotte/Topinambur/Haselnuss/Morchelsauce • G, L, H, O  
€ 37,00

## **Sablé feuilletine/graine de courge/ganache chocolat blanc montée/fraise**

Hippenbröselsablé/Kürbiskern/Weiße Schokoladenganache/Erdbeere • 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 sarrasin/pomme façon tatin/ganache Dulcey**

Buchweizensablé/Apfel auf Tatin Art/Ducleyganache • 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.*