

CARTE

Petit pois/radis/champignon de Paris/pois gourmand/fruit de la passion

Pea/radish/button mushroom/sugar pea/passion fruit • M, O

€ 26,00

Cromesquis d'épaule d'agneau/tzatziki de betterave/betterave de couleur/raifort

Lamb croquette/red beet Tzatziki/colored beet/horseradish • A, G, L, O

€ 27,00

Bao/thon rouge/carotte de couleur/avocat/coriandre/sauce Siam

Bao/red tuna/colored carrots/avocado/coriander/Siam sauce • A, C, M, N, O

€ 28,50

Gambas Black Tiger/artichaut/salicorne/bisque

Black Tiger Gambas/artichoke/glasswort/bisque • B, L, O, R

€ 29,50

Ombre chevalier/asperge blanche/mini carotte/ail des ours/noisette

Artic char/white asparagus/mini carrots/wild garlic/hazelnut • A, D, G, H, L, O

€ 32,00

Maigre/calamar/chorizo/fève/polenta/chou de Bruxelles

Meagre/squid/chorizo/broad bean/polenta/Brussel spout • A, B, D, G, L, O, R

€ 34,00

Chou-fleur/abricot sec/raisin Sultana/noix de cajou/crumble curry

Cauliflower/dried apricots/sultana raisin/cashew nut/curry crumble • A, G, H, O

€ 27,00

Pluma ibérique/riz Koshihikari/sucrine/citronnelle/cacahuète/shiitaké

Pluma Iberica/Koshihikari rice/sucrine/lemongrass/peanut/shiitake • G, L, O

€ 39,00

Coque chocolat/crème brûlée pistache/kadaïf/crèmeux Jivara

Chocolate hull/pistachio crème brulee/kadaifi/creamy Jivara • A, C, G, H

€ 15,00

Dacquoise cacahuète/chocolat Dulcey/poire

Peanut dacquoise/Dulcey chocolate/pear • C, E, G

€ 15,00

Riz soufflé/guimauve/crèmeux passion/mangue/ananas

Puffed rice/marshmallow/creamy passion fruit/mango/pineapple • A, C, G, H

€ 15,00

Assortiment de fromages affinés

Matured cheeses assortment • G, M, O

€ 15,00

We kindly ask you to order the desserts in advance.

Cover charge: 3,40 €/person

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