

CARTE

Salsifis/truffe du Périgord/parmesan/crumble/pissenlit

Schwarzwurzel/Perigordtrüffel/Parmesan/Crumble/Löwenzahn • A, G, H

€ 24,00

Croustillant de joue de bœuf/foie gras/chou pointu/pickles d'oignon rouge

Knusprige Rindsbackerl/Entenleber/Spitzkraut/eingelegte rote Zwiebel • A, C, F

€ 24,00

Poulpe/carotte/papaye verte/épine vinette/sauce Siam

Oktopus/Karotte/grüne Papaya/Berberitze/Siamsauce • A, N, O, W

€ 25,00

Escargots/anguille fumée/céleri/persil

Schnecken/geräucherter Aal/Sellerie/Petersilie • D, G, L, O, W

€ 23,00

Caille/foie gras/endive/pleurote/chou romanesco

Wachtel/Entenleber/Chicorée/Austernpilz/Romanesco Kohl • C, G, L, O

€ 31,00

Sérieole/pousse d'épinard/pomme de terre/beurre blanc truffé

Gelbschwanzmakrele/Baby-Spinat/Erdäpfel/getrüffelte Buttersauce • A, D, G, L, O

€ 31,00

Arancini/comté/panais/brocoli sauvage/noisette

Arancini/Comté Käse/Pastinake/wilder Brokkoli/Haselnuss • A, G, H, O

€ 26,00

Canard/topinambour/coing/mûre de mûrier

Ente/Topinambur/Quitte/Maulbeere • A, G, L, O

€ 34,00

Pain d'épices/crème praliné/pomme/sorbet mascarpone

Lebkuchen/Nougatcreme/Apfel/Mascarpone Sorbet • A, C, G, H

€ 13,00

Sablé breton chocolat/sarrasin/chocolat Dulcey/poire

Bretonische Schokoladensablé/Buchweizen/Dulcey Schokolade/Birne • A, C, G, H

€ 13,00

Biscuit pain de Gênes/ganache chocolat blanc/curry/fruit de la passion/mangue

Pain de Gênes Biskuit/weiße Schokoladen Ganache/Curry/Maracuja/Mango • A, C, G, H

€ 13,00

Assortiment de fromages affinés

Assortiment von gereiften Käsesorten • G, M, O

€ 13,00

Wir ersuchen Sie höflichst die Desserts im Voraus zu bestellen.

Wir erlauben uns 3,10 € 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