

CARTE

Asperge verte/fougasse/fromage frais/tomate confite/orange

Green asparagus/focaccia/fresh cheese/ orange • A, G, M, O

€ 27,00

Nem de poulpe/carotte/chou blanc/chou rouge/chorizo/mayonnaise citron vert/gingembre

Octopus spring roll/carrot/white cabbage/red cabbage/lime mayonnaise/ginger • A, C, F, M, L, O

€ 28,00

Tartare de thon rouge/avocat/papaye/sauce Siam

Red Tuna tartar/avocado/papaya/Siam sauce • A, D, M, N, O

€ 28,50

Homard/tzatziki avocat-concombre/aneth/radis

Lobster/avocado cucumber tzatziki/dill/radish • A, B, G

€ 31,00

Dorade rose/asperge blanche/girolle/fève

Red seabream/white asparagus/chanterelle/broad bean • A, D, G, L, O

€ 36,00

Faux filet de bœuf/patate douce/courge d'été/cèpe/noisette

Sirloin steak/sweet potato/summer pumpkin/cep mushroom/hazelnut • G, H, L, O

€ 41,00

Ravioli maison/aubergine/poivron de couleur/stracciatella di burrata

Homemade ravioli/aubergine/coloured pepper/stracciatella di Burrata • A, C, G, L, O

€ 28,00

Sériole/tomate de couleur/roquette/haricot vert et jaune/artichaut

Amberjack/coloured tomatoes/rocket/green and yellow beans/artichoke • D, G, L, O

€ 35,00

Tartelette/streusel/abricot/graine de courge

Tartlet/crumble/apricot/Streusel/pumpkin seed • A, C, G, H

€ 15,00

Dacquoise/pavot/crème mascarpone/fraise/rhubarbe

Dacquoise/poppy seed/creamy mascarpone/strawberry/rhubarb • A, C, G, H

€ 15,00

Soupe de cerise/quenelle de fromage blanc/pistache/glace verveine

Cherry soup/curd cheese dumplings/pistachio/verbena ice • A, C, G, H

€ 15,00

Assortiment de fromages affinés

Matured cheeses assortment • G, M, O

€ 15,00

Wir ersuchen Sie höflichst die Desserts im Voraus zu bestellen.

Wir erlauben uns 3,40 € 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