

CARTE

Tomates anciennes de couleur/stracciatella/huile basilic/citron vert/tuile

Bunte Urtomaten/Stracciatella/Basilikum Öl/Limette/Hippe • A, G, O
€ 28,00

Poulpe/ajo blanco/fève/chorizo/coriandre

Oktopus/Ajo blanco/Saubohne/Chorizo/Koriander • A, G, H, F, L, O, R
€ 31,00

Thon rouge/miso aubergine/girolle/fenouil/câpre

Roter Thunfisch/Melanzani Miso/Eierschwammerl/Fenchel/Kapern • D, F, O
€ 31,00

Tartare de bœuf/cèpe/burrata/œuf de caille

Tartar vom Rind/Steinpilz/Burrata/Wachtel Ei • A, C, L, O
€ 30,00

Turbot/pomme de terre/salicorne/ratatouille/girolle

Steinbutt/Erdäpfel/Queller/Ratatouille/Eierschwammerl • A, D, G, L, O,
€ 41,00

Faux filet de bœuf dry aged/courge d'été/cèpe/noisette

Dry Aged Beiried vom Rind/Sommerkürbis/Steinpilz/Haselnuss • G, H, L, O
€ 44,00

Royale de courgette/tomate confite/formage de chèvre/pleurote/pignon de pin

Zucchiniflan/eingelegte Tomaten/Ziegenkäse/Austernpilze/Pinienkerne • A, C, G, O
€ 29,00

Sole/riso/artichaut/haricot vert et jaune/mini carotte

Seezunge/Riso/Artischocke/grüne und gelbe Fisolen/Minikarotte • A, D, G, L, O
€ 41,00

Sablé breton/pignon de pin/kadaïf/abricot/mûre

Bretonisches Sablé/Pinienkern/Engelshaar/Marille/Maulbeere • A, C, G
€ 16,00

Brioche feuilletée/crème pistache/cerise

Blätterteig Brioche/Pistaziencreme/Kirsche • A, C, G, H
€ 16,00

Pêche/framboise/mousse yaourt/gavotte

Pfirsich/Himbeere/Jogurtmousse/Knuspergebäck • A, C, G, H
€ 16,00

Assortiment de fromages affinés

Assortiment von gereiften Käsesorten • G, M, O
€ 16,00

Wir ersuchen Sie höflichst die Desserts im Voraus zu bestellen.

Wir erlauben uns 3,60 € 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