

CARTE

Candele/artichaut/truffe d'automne/parmesan

Candele/Artischocke/Herbsttrüffel/Parmesan • A, C, G
€ 26,00

Saint-Jacques de la baie de Saint-Malo/kalette/panais/palette de porc ibérique/noisette

Jakobsmuschel aus Saint-Malo/Kalette/Pastinake/iberische Schweinsschulter/Haselnuss • A, B, G, H, L, O, R
€ 29,50

Bao aux écrevisses/chou blanc/carotte/mayonnaise gingembre/coriandre

Flusskrebsbao/Weißkraut/Karotte/Ingwermayonnaise/Koriander • A, B, C, F, M, N, O
€ 25,00

Foie gras poêlé/crème de châtaigne/confit de canard

Gebratene Entenleber/Maronicreme/Enten-Confit • G, L, O
€ 26,00

Sandre/salsifis/pistache/pomélo

Zander/Schwarzwurzel/Pistazie/Pomelo • D, G, H, L, O
€ 29,00

Pintade Label rouge/topinambour/girolle/raisin isabella

Label rouge Perlhuhn/Topinambur/Eierschwammerl/Isabella Weintraube • G, L, O
€ 31,00

Portobello bio/risotto/courgette/émulsion comté

Bio-Portobello/Risotto/Zucchini/Comté Käse • G, H, L, O
€ 27,00

Short ribs de bœuf/oignon cipollini/potimarron/cerfeuil tubéreux

Querrippe vom Rind/Cipollini Zwiebel/Hokkaidokürbis/Kerbelwurzel • G, L, O
€ 32,00

Mirabelle de Nancy/sarrasin/praliné/citron

Mirabelle aus Nancy/Buchweizen/Nougat/Zitrone • C, G, H
€ 13,00

Panna cotta marron/fruit de la passion/crumble châtaigne

Maroni Panna cotta/Passionsfrucht/Edelkastanien-Crumble • A, C, G, H
€ 13,00

Sablé breton/grué de cacao/ganache chocolat Guanaja/crèmeux caramel au beurre salé

Bretonisches Sablé/Kakaobohne/Guanaja Schokoladenganache/cremiges Salzbuttermilch-Karamell • 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 3,30 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.