

# CARTE

**Asperge verte/radis blanc daikon/roquette/pistache/burratina**

Grüner Spargel/Daikon-Rettich/Rauke/Burratina • A, G, H, O  
€ 24,00

**Calamar/chorizo/chou de printemps/pomme de terre grenaille/avocat**

Tintenfisch/Chorizo/Frühkraut/Grenaille-Erdäpfel/Avocado • G, L, O, W  
€ 25,00

**Morille/fougasse/ail des ours/oignon doux des Cévennes/raclette fumée Maison Jumi**

Morchel/Focaccia/Bärlauch/milde Zwiebel der Cevennen/geräucherter Raclette-Käse von Jumi • A, O, G  
€ 26,00

**Escalope de foie gras poêlée/velouté d'ortie/poireau/confit de canard/noix de pécan**

Gebratene Entenleber/Brennesselcreme/Lauch/Enten-Confit/Pekannuss • G, H, L, O  
€ 26,00

**Sandre/fève/petit pois/haricot vert/navet**

Zander/Saubohne/Jungerbsen/grüne Fisolen/Mairübe • C, G, L, O  
€ 31,00

**Saumon du Danube/asperge blanche/petit pois/oseille/pomme de terre grenaille**

Huchen/weißer Spargel/Erbsen/Sauerampfer/Grenaille-Erdäpfel • D, G, L, O  
€ 33,00

**Arancini/comté/panais/brocoli sauvage/noisette**

Arancini/Comté Käse/Pastinake/wilder Brokkoli/Haselnuss • A, G, H, O  
€ 26,00

**Dos de veau de lait/gnocchi patate douce/artichaut/cresson de fontaine**

Rücken vom Milchlamm/Süßkartoffelgnocchi/Artischocke/Brunnenkresse • A, C, G, L, O  
€ 36,00

**Sablé feuilletine/crème citron/framboise/sorbet mascarpone**

Feuilletine Sablé/Zitronencreme/Himbeere/Mascarpone Sorbet • A, C, G, H  
€ 13,00

**Baba au rhum/chantilly mascarpone/méli-mélo de fruits frais**

Rumtörtchen/Mascarpone-Schlagobers/frische Früchte • A, C, G, O  
€ 13,00

**Fraise gariguettes/sablé breton/pralines roses/ganache chocolat blanc/basilic**

Gariguettes Erdbeere/bretonisches Sablé/rosa karamellisierte Mandel/weiße Schokolade/Basilikum • 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.*