

CARTE

Chou-fleur/Brillat-savarin/curry/raisin/pignon de pin

Karfiol/Brillat-Savarin Käse/Curry/Rosinen/Pinienkern • A, G, L, O
€ 26,00

Homard/pain brioché/chou de printemps/avocat/gingembre/estragon

Hummer/Briochebrot/Früherkraut/Avocado/Ingwer/Estragon • A, B, C, D, G, L, M, O
€ 28,00

Œuf bio croustillant/cèpe/tomate San Marzano/petit pois/lard de Colonnata

Knuspriges Bio-Ei/Steinpilz/San-Marzano-Tomate/Erbse/Colonnata Speck • A, C, G, L, O
€ 26,00

Terrine de poulpe/poireau/jambon cru/fève/chorizo/papaye verte

Oktopus-Terrine/Lauch/Rohschinken/Saubohne/Chorizo/grüne Papaya • A, L, M, O, R
€ 26,00

Dorade rose/asperge blanche/girolle/fève/jus tranché au beurre de homard

Rote Fleckbrasse/weißer Spargel/Eierschwammerl/Saubohne/tranchierter Jus/Hummerbutter • A, B, D, G, L, O
€ 33,00

Entrecôte de veau/asperge verte/compotée d'oignon/pomme de terre Agria

Kalbs Entrecote/grüner Spargel/Zwiebelkompott/Agria Erdäpfel • G, L, O
€ 37,00

Artichaut/portobello/ricotta/crumble parmesan

Artischocke/Portobello/Ricotta/Parmesan Crumble • A, G, O
€ 28,00

Espadon/courgette/poivron/aubergine/tomate confite/sauce basilic

Schwertfisch/Zucchini/Paprika/Melanzani/eingelegte Tomaten/Basilikumsauce • D, G, L, O
€ 34,00

Biscuit à la cuillère/mascarpone/griotte/pistache

Biskotte/Mascarpone/Weichsel/Pistazie • A, C, G, H
€ 14,00

Tarte chaude au chocolat Guanaja/gruée de cacao

Warme Schokoladen Tarte/Kakaonibs • A, C, G
€ 14,00

Sablé breton/maïs/praliné/popcorn/abricot

Bretonisches Sablé/Mais/Nougat/Popcorn/Marille • A, C, G, H
€ 14,00

Assortiment de fromages affinés

Assortiment von gereiften Käsesorten • G, M, O
€ 14,00

Wir ersuchen Sie höflichst die Desserts im Voraus zu bestellen.

Wir erlauben uns 3,30 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.