

CARTE

Salsifis/carotte/crumble pecorino/truffe du Périgord

Salsify/carrot/pecorino crumble/Périgord truffle • A, G
€ 28,00

Langoustine/pakchoï/shiitake/bisque/lait de coco

Langoustine/pak choi/shiitake/bisque/coconut milk • B, G, L, O
€ 31,00

Oreiller de la belle Aurore/pistache/salade de jeunes pousses/chutney figue coing

Meat pie/ pistachio/salad of young shoots/fig quince chutney • A, C, G, H, O
€ 29,00

Poulpe/salicorne/panais/endive/orange sanguine

Octopus/samphire/parsnip/endive/blood orange • A, G, L, O, R
€ 31,00

Daurade royale/épinard/artichaut/céleri/chou de Bruxelles

Royal sea bream/spinach/artichoke/celery/Brussels sprout • A, D, G, L, O
€ 36,00

Côte de cochon ibérique/ chou vert/polenta/pleurote de panicaut

Iberian pork chop/green cabbage/polenta/French horn mushroom • G, L, O
€ 38,00

Pain perdu de pomme de terre/topinambour/compotée d'oignons/brocoli sauvage/mimolette

Potato french toast/Jerusalem artichoke/onion compote/wild broccoli/mimolette • A, C, G
€ 33,00

Sépiole couronnée/gambas/risotto de fenouil et pomme de terre/chorizo/kalette

Yellowtail/shrimp/fennel and potato risotto/chorizo/kalette • B, D, G, L, O
€ 39,00

Sablé breton sarrazin/crème citron/pomélo/meringue

Buckwheat short bread/lemon cream/pomelo/meringue • A, C, G, H
€ 16,00

Tartelette chaude au chocolat Caramélia/kadaïf/cacahuète

Hot Caramélia chocolate tart/kadaifi/peanuts • A, C, G, E
€ 16,00

Panna cotta praliné/pain de Gênes/poire/fève de Tonka

Praliné panna cotta/Genoa bread/pear/tonka bean • A, C, G, H
€ 16,00

Assortiment de fromages affinés

Matured cheeses assortment • G, M, O
€ 16,00

We kindly ask you to order the desserts in advance.

Cover charge: 3,60 €/person

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