

CARTE

Asperge verte/poivron/straciatella di burrata/crumble estragon

Green asparagus/pepper/Straciatella di Burrata/tarragon crumble • A, G, M, O
€ 26,00

Morille/fève/sot-l'y-laisse/comté

Morel/broad bean/chicken oyster/Comté cheese • A, G, L, O
€ 28,00

Tartare de thon rouge/avocat/papaye/sauce Siam

Red tuna tartar/avocado/papaya/Siam sauce • A, D, M, N, O
€ 28,50

Escalope de foie gras poêlée/velouté petit pois/ortie

Pan fried duck liver/creamy green pea/nettle • A, L, O
€ 29,50

Espadon/endive/couscous/courgette/chorizo/salicorne

Swordfish/endive/couscous/courgette/chorizo/samphire • A, D, G, L, O
€ 35,00

Ris de veau/navet rond/mini carotte/pois gourmand/pleurote de panicaut

Sweetbread/turnip/mini carrot/sugar snap pea/king oyster mushroom • A, G, L, O
€ 41,00

Portobello/artichaut/épinard/féta/pignon de pin/chou rouge

Portobello mushroom/artichoke/feta/pine nut/red cabbage • A, C, G, H, L, O
€ 28,00

Carré d'agneau/asperge blanche/fève/pomme de terre/brocoli sauvage

Lamb crown/white asparagus/broad bean/potato/wild broccoli • A, G, L, O
€ 39,00

Coque chocolat/crème brûlée pistache/kadaïf/crèmeux Jivara

Chocolate hull/pistachio crème brulee/kadaifi/creamy Jivara • A, C, G, H
€ 15,00

Dacquoise/pavot/crème mascarpone/fraise

Dacquoise/poppy seed/creamy mascarpone/strawberry • C, G
€ 15,00

Sablé feuilletine/crème citron/framboise

Feuilletine short bread/creamy lemon/raspberry • A, C, G, H
€ 15,00

Assortiment de fromages affinés

Matured cheeses assortment • G, M, O
€ 15,00

We kindly ask you to order the desserts in advance.

Cover charge: 3,40 €/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