

CARTE

Betterave de couleur/croustade/fromage frais de chèvre/raifort

Colored beetroot/croustade/fresh goat cheese/horseradish • A, G, L, O
€ 28,00

Calamar/fougasse/guacamole de petit pois/tomates de couleur/coriandre

Squid/fougasse/pea guacamole/colored tomatoes/cilantro • A, R, O
€ 31,00

Cuisse de grenouille/navet rond/orange/abricot sec/fève/pak choi

Frog leg/round turnip/orange/dried apricot/broad bean/pak choi • A, G, L, O
€ 29,00

Écrevisse/asperge verte/bisque

Crayfish/green asparagus/bisque • B, G; L, O
€ 31,00

Sole/asperge blanche/pomme de terre grenaille/shiitaké/ail de ours

Sole/white asparagus/new potatoes/shiitake/wild garlic • A, D, G, L, O
€ 41,00

Carré d'agneau/chou-fleur de couleur/tonka/chorizo/chou de Bruxelles

Rack of lamb/colored cauliflower/tonka/chorizo/Brussels sprouts • G, L, O
€ 40,00

Royale de courgette/courgette de couleur/pleurote de panicaut/épinard

Courgette flan/coloured courgette/French horn mushroom/spinach • A, C, G
€ 33,00

Volaille pattes noires Label rouge Mieral/morille/artichaut/blette/brocoli sauvage

Black-feathered chicken Label rouge Mieral/morel/artichoke/chard/wild broccoli • G, L, O
€ 39,00

Ravioli cacao/crèmeux caramel/cacahuète/sauce chocolat Caramélia

Cocoa ravioli/creamy caramel/peanut/Caramélia chocolate sauce • A, C, G, E
€ 16,00

Panna cotta/pistache/pain de Gênes/fraise

Panna cotta/pistachio/Genoa cake/strawberry • A, C, G, H
€ 16,00

Dacquoise pavot-coco/crème mascarpone/rhubarbe

Poppy seed-coconut dacquoise/mascarpone cream/rhubarb • 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