

CARTE

Fougasse/cèpe/noisette/pecorino pepato

Focaccia/Steinpilz/Haselnuss/Pecorino pepato • A, C, G, L, O
€ 26,00

Calamar/chorizo/coco de Paimpol/poivron/panais

Tintenfisch/Chorizo/Coco-Bohne/Paprika/Pastinake • G, L, O, R
€ 27,00

Escalope de foie gras poêlée/soupe de châtaigne/confit de canard/épine vinette

Gebratene Entenleber/Edelkastaniencreme/Enten-Confit/Berberitze • A, G, L, O
€ 28,50

Raviole d'écrevisse/ crème de langoustine/fenouil/estragon

Flusskrebssravioli/Kaisergranatencreme/Fenchel/Estragon • A, B, C, F, G, L, O
€ 28,50

Barbue/poireau/chou-fleur de couleur/palourde

Glattbutt/Lauch/bunter Karfiol/Venusmuschel • D, G, L, O, R
€ 34,00

Selle de chevreuil/panais/cèpe/noisette/coing/potimarron

Rehrücken/Pastinake/Steinpilz/Quitte/Haselnuss/Hokkaïdo Kürbis • G, H, L, O
€ 39,00

Curry/portobello/butternut/carotte/concombre/pomme de terre

Curry/Portobello/Butternuss Kürbis/Karotte/Gurke/Erdäpfel • G, L, O
€ 28,00

Suprême de volaille pattes noires/topinambour/figue/champignon

Filet vom Schwarzfederhuhn/Topinambur/Feige/Champignon • G, L, O
€ 34,00

Gâteau au fromage blanc/spéculoos/courge/canneberge/fruit de la passion

Topfentorte/Spekulatius/Kürbis/Moosbeere/Maracuja • A, C, G, H
€ 14,00

Tarte amandine/quetsche/figue/sorbet yaourt

Mandeltarte/Zwetschke/Feige/Jogurtsorbet • A, C, G, H
€ 14,00

Sablé breton châtaigne/mascarpone/baie de sureau

Bretonisches Edelkastanien-Sablé/Mascarpone/Holunderbeere • 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.