

CARTE

Cèpe/aubergine/crumble noisette/roquette

Porcini mushroom/eggplant/hazelnut crumble/rocket • A, G, H, O
€ 28,00

Thon rouge/crème de courgette/olive/basilic/pinsa

Red tuna/couergette cream/olive/basil/pinsa • A, D, L
€ 31,00

Calamar/gambas/taboulé/poivron/concombre/avocat/câpre/menthe

Squid/prawn/tabbouleh/sweet pepper/cucumber/avocado/capers/mint • A, B, L, O, R
€ 30,00

Poulpe/pain brioché/palette ibérique/condiment tomate/fenouil

Octopus/brioche bread/Iberian pork shoulder/tomato relish/fennel • A, C, G, L, O, R
€ 31,00

Sandre/coco de Paimpol/tomate San Marzano/chorizo/girolle/coriandre

Pike-perch/Paimpol coco beans/San Marzano tomato/chorizo/chanterelle/coriander • A, D, G, L, O
€ 41,00

Canette/polenta/blette/maïs/quetsche

Duck/polenta/chard/corn/damson plum • G, L, O
€ 39,00

Aubergine/oignon caramélisé/fromage de chèvre/pignon de pin/edamame/grenade

Eggplant/caramelized onion /goat cheese/pine nuts/edamame/pomegranate • A, F, G
€ 31,00

Séριοle/poivron de couleur/artichaut/haricot vert et jaune/épinard

Yellowtail/colorful sweet pepper/artichoke/green and yellow beans/spinach • D, G, L, O
€ 41,00

Reine-Claude/spéculoos/cacahuète

Greengage plum/speculoos/peanut • A, C, E, G, H
€ 16,00

Figue/framboise/financier pistache

Fig/raspberry/pistachio financier • A, C, G, H
€ 16,00

Myrtille sauvage/sablé feuilletine/ganache montée chocolat blanc

Wild blueberry/feuilletine shortbread/whipped white chocolate ganache • A, C, G, H
€ 16,00

Assortiment de fromages affinés

Selection of aged cheeses • G, M, O
€ 16,00

We kindly ask you to order desserts in advance.

Please note we charge € 3,80 per person for the cover charge.

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