

CARTE

Galette de brocoli/amande/pomme Kissabel/chou chinois/cottage cheese

Broccoli pancake/almond/Kissabel apple/Chinese cabbage/cottage cheese • A, C, G, H
€ 28,00

Velouté de topinambour/raviole de joue de bœuf/foie gras poêlé

Jerusalem artichoke cream/beef cheek ravioli/pan fried duck liver • A, C, G, L, O
€ 29,00

Tartare de chevreuil/œuf de caille/roesti/figue/noisette

Venison tartare/quail egg/Rösti/fig/hazelnut • C, G, H
€ 29,00

Coquille Saint-Jacques/cèpe/blette/endive/salicorne

Scallop/porcini mushroom/Swiss chard/endive/samphire • G, L, O, R
€ 31,00

Suprême de pintade/polenta/betterave de couleur/carotte violette

Guinea Fowl breast/polenta/colored beetroot/purple carrot • G, L, O
€ 37,00

Ris de veau/panais/chou de Bruxelles/fève des marais/châtaigne

Sweetbread/parsnip/Brussels sprout/broad beans/chestnut • A, G, L, O
€ 41,00

Gnocchi courge butternut/cerfeuil tubéreux/épinard/sablé parmesan/graine de courge

Butternut squash gnocchi/ tuberous chervil/spinach/parmesan shortbread/pumpkin seeds • A, C, G, H
€ 33,00

Saint-Pierre/salsifis/chou vert/kalette/pleurote de panicaut/coing

John Dory/salsify/green cabbage/Kalette/French horn mushroom/quince • D, G, L, O
€ 39,00

Tartelette/figue/ricotta

Tartlet/fig/ricotta • A, C, G, H
€ 16,00

Dacquoise noisette/praliné amande/pistache/chocolat Caramélia

Hazelnut dacquoise/almond praline/pistachio/Caramélia chocolate • A, C, G, H
€ 16,00

Biscuit à la cuillère/parfait potimarron/crème mascarpone marron

Ladyfinger biscuit/pumpkin parfait/chestnut mascarpone cream • 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