

Le Baroudeur

Gebeizter Lachs mit Soja
und gebackene Abalone mit Gurke

Kalbsbäckchen mit Bries
und Mais

Seezunge und Sankt Jakobsmuschel
im Bouillabaissesud

Cordon Bleu vom Limousinlammrücken
mit Petersilie und Beilagensalat

Affinierter Rohmilchkäse
vom Wagen

Milch und Reis
mit exotischem Früchtekompott

Menüpreise verstehen sich inklusive Dessert

3 Gang 80 €
4 Gang 90 €
5 Gang 100 €
6 Gang 110 €

Gilles Duflot
Service

Menue Façon Marine et Louis

Langoustino mit Lauch
und gezupfter Schweineschulter

Bar de ligne -gebraten und roh mariniert-
mit Blumenkohl und Avocado

Entenfrikadelle mit eigener Stopfleber,
Senfbeuschel und Mango

Black Angus
-Filet, Schulter und Pastrami-
mit Paprika und Gulaschsaft

Korsicher Schafskäse
mit Kräutern der Provence

Schokolade und Minze
façon „Mortimer“

Menüpreise verstehen sich inklusive Dessert

3 Gang 80 €
4 Gang 90 €
5 Gang 100 €
6 Gang 110 €

Mario Sauer
Küche