

Entrées Froides

GARNELEN UND GÄNSESTOPFLEBER
ROH MARINIERT MIT LIMONENÖL UND INGWERGELEE
EUR 43,-

BRETONISCHER HUMMER
GEMÜSEACKER MIT BRETONISCHEM HUMMER,
OLIVENKROKANT UND POCHIERTEM WACHTELEI
EUR 43,-

IMPERIAL KAVIAR
GEBEIZTES RINDERFILET MIT IMPERIAL KAVIAR,
TAMARI SOJASAUCE UND WASABI CRÈME FRAÎCHE
EUR 68,-

Entrées Chaudes

WACHTEL
ZWEIERLEI SÜPPCHEN VON DER WACHTEL
MIT KLEINEN RAVIOLIS
EUR 21,-

RISOTTO
MIT PFIFFERLINGEN
UND SAUTIERTEM KALBSBRIES
EUR 49,-

Poissons et Crustacés

LANGOUSTINES «ROYALES»
AUF MEERSALZ GEGARTE LANGOUSTINES »ROYALES«
MIT GEGRILLTEM JUNGEM LAUCH UND VENUSMUSCHELN
EUR 58,-

SEETEUFEL
SEETEUFEL AN DER GRÄTE GEBRATEN, RAGOUT AUS ARTISCHOCKEN
UND GESCHMORTEN DATTELTOMATEN MIT BALSAMICO-VINAIGRETTE
EUR 130,- (FÜR 2 PERSONEN)

Viandes et Volailles

«MIERAL»-TAUBE
BÄCKEOFFE VON DER »MIERAL«-TAUBE
MIT PÉRIGORD-TRÜFFEL-JUS UND JUNGEM LAUCH
EUR 54,-

KALBSBÄCKCHEN
GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN
MIT GARTENGEMÜSE UND KARTOFFELSCHAUM
EUR 98,- (FÜR 2 PERSONEN)

LAMMKARREE
LIMOUSIN LAMMKARREE,
ZWIEBELCREME UND BREITE BOHNEN
EUR 110,- (FÜR 2 PERSONEN)

1/2 Menu Dégustation 120,-

3/4 Menu Dégustation 142,- +

UNSERE GERICHTE WERDEN IHNEN UNTER VORBEHALT EVENTUELL
NOTWENDIGER ÄNDERUNGEN AUF GRUND DES MARKT- UND
SAISONBEDINGTEN ANGEBOTES VORGESCHLAGEN.

Menu Dégustation 188,- complet

LES DÉLICES

MARINIERTER TASCHENKREBS
MIT SELLERIE, ZIEGEN-SAUERRAHM UND KRUSTENTIERSUD

KLEINER EINTOPF VON POVERADEN-ARTISCHOCKEN
MIT GESCHMORTEN TOMATEN UND PARMESAN

FLUSSKREBSE IN STEINPILZ-SUD
MIT SCHNITTLAUCH UND JUNGEM LAUCH

MEDAILLON VOM STEINBUTT
MIT GLASIERTEM SOMMERTRÜFFEL
UND PETERSILIENWURZEL-PÜREE

REHRÜCKEN
MIT SPITZKOHL, PFIFFERLINGEN UND CASSIS-GELÉE

KÄSEAUSWAHL
VON MAÎTRE ANTONY

GRÜNER APFEL
MIT SCHAF-FRISCHKÄSE UND MANDEL-LUFT

WEISSE SCHOKOLADE
MIT ROTE BETE UND BROMBEER-TEXTUREN

NOS PETITES SUCRERIES

ABGESTIMMT AUF UNSER MENÜ BIETEN WIR IHNEN GERNE
KORRESPONDIERENDE WEINE AN.