

Le Baroudeur

Sankt Jakobsmuschel mit Shiitake, Soja
und Seeigvelouté

Kalbsbäckchen und Bries mit Mais

Seezunge und Pulpo
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

Façon Marine et Louis

Langoustino mit Lauch
und gezupfter Schweineschulter

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

Bresse-Poularde mit Liebstöckel
in Zitronenbouillon

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

Korsischer 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