

Die kalten Vorspeisen

Foie Gras

Granny-Smith-Gelee & Chutney
^{1/ 3 / 7 / 12}

27,5

Rote Beete

als Carpaccio mit Haselnüssen und altem Comté-Käse
^{5/7}

18

Lachs

in Gravlax mit Blumenkohl
^{4/7}

18,5

Die warmen Vorspeisen

Weißer Bohnen

mit Chorizo-Cremesuppe und Focaccia
^{1/7}

16

Ochsenschwanz

in Ravioli & Consommé
^{1/3/7}

20

Ziegenkäse

in knusprigen Cannelloni auf Mesclun-Salat
^{1/5/7}

18,5

Die Sorbets

Zitrone

mit Limoncello
¹²

8

Birne

mit Williams-Branntwein
¹²

9,5

Pomme

im Calvados
¹²

9,5

Passionsfrucht

im Crémant
¹²

8

Die Fische

K a b e l j a u

In leicht gesalzener Butter gebraten,
Salsifis-Brühe mit Muscheln

4/5/7/12/14

3 4

G o l d b r a s s e

à la Plancha,

Fenchel-Confit mit Orange & Kresse-Coulis

4/5/7/12

3 2

G a m b a s

au Kadaïf,

Bisque Réduite & Mousseline de Rutabagas

1/2/5/7/12

3 4, 5

Vegetarische Gerichte

K ü r b i s

in gefüllten Kohlrouladen,
Tofu mit Koriander

5/7/10

2 9

R i s o t t o

mit Parmesan,
Gemüse der Saison

5/7/12

3 1, 5

Fleischgerichte

G e f l ü g e l

in Ballotine, gefüllt mit Kastanien Sauce
aus Vin Jaune und Kartoffelpüree nach Großmutter's Art

3/5/7/8/12

3 4

P o t - A u - F e u

Kaninchen mit vergessenen Gemüsesorten

7/10/12

3 2, 5

G e g r i l l t e s E n t r e c ô t e „ C h a r o l a i s e ”

Zart schmelzende Kartoffeln & Pfeffersauce

7/12

4 0, 5

F ü r u n s e r e K l e i n e n

Suppe/Gericht je nach Markt/Eis

28,5

Desserts und Käse

Schokolade

Variation
Schaum, Sauce und
Eis auf seinem Nährboden
1/ 3 / 7
14

Birne

in Parfait Glacé,
auf einem bretonischen Sandgebäck & Karamellsauce
4
14

Mango - Passionsfrucht

Vanille-Ganache mit weißer Schokolade,
& Passionsfrucht-Ragout mit Mango
3/7
14

Sorbets

in Variation
Auswahl an hausgemachten Sorbets
4
12

Farandole

Auswahl an Desserts unseres Konditors
4
16

Käseauswahl

Das verfeinerte Plateau des Käsemeisters
4
18