

## Menü Vert

Amuse Bouche

\* \* \*

Médailon vom Atlantik-Hummer,  
französisches Gemüse und Krustentier vinaigrette

\* \* \*

Quasi de veau, Sabayon „Alain Chapel“,  
Spargel, Morcheln und Feuilletage

\* \* \*

Pré Dessert

\* \* \*

Frühlingskräuterflan, Süßholz,  
Johannisbeeren und Limettensorbet

65,- €

Weinbegleitung 40,- €

## Menü Printemps

Amuse Bouche

\* \* \*

Gebackenes Morchelei  
mit grünem Spargel und Kartoffelsabayon

\* \* \*

Terrine von der Foie Gras und Kalbsbries  
mit Karottenpüree und jungem Essiggemüse

\* \* \*

Velouté von jungen Erbsen  
und Bretonischer Kaisergranat

\* \* \*

Steinbutt unter Kartoffelschuppen,  
Vin Jaune-Jus, Schalottenpüree und Pfifferlinge

\* \* \*

Limousin Lamm  
mit Poveraden, Salzzitrone und Pinienkern-Crouton

\* \* \*

Sainte Maure,  
Rote Bete aus dem Salzteig und Honigkuchen

\* \* \*

Pré Dessert

\* \* \*

Blanc Manger  
mit Rhabarber und Gariguetten-Erdbeere

112,- € ohne Käse 104,- €

Weinbegleitung 74,- € / ohne Käse 64,-  
Weinbegleitung Excellence 95,-