

Dîner

Les Entrees

Tapenade vom Atlantik Hummer,
mediterranes Gemüse und Poverade

39

Pochierte Gillardeau Auster,
Ossiëtra Kaviar, Ingwersud und Apfelsorbet

29

Terrine von der Foie Gras und Steinpilzen
mit Hagebuttenhonig und Brioche

31

Médaille vom Atlantik Hummer,
Artischockenvelouté und Garnitur Barigoule

32

Les Poissons

Seezunge à la dieppoise
mit Schwertmuscheln und Lauchcreme

38 / 58

Steinbutt an der Gräte gebraten für 2 Personen
mit Beurre blanc und gedünstetem Lauch

69 pro Person

Les Viandes

Rehrücken, Pfefferkuchentost,
Kürbis-Quitten-Millefeuille und Maronen

56

Quasi de veau,
braisierte Frühzwiebeln und Pommes Anna

46

Tourte von der Bresse Poularde
mit Steinpilzen und Schwarzwurzeln

auf Vorbestellung ab 2 Personen
68 pro Person

Le Fromage

Käseauswahl von Monsieur Antony
aus dem Nähkästchen

25

Les Desserts

Pfirsich Melba „Petit Amour“

19

Portweifeige „Petit Amour“
mit fromage blanc und Muskateller-Trauben

19