

## 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  
mit Waldpilzen, Hagebuttenhonig und Brioche

29

Velouté à la dieppoise  
mit Schwertmuschel und Skrei

29

### Les Poissons

Gebratene Jakobsmuschel  
mit Périgord Trüffel,  
Nussbutteremulsion und Kartoffelschaum

36 / 59

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

69 pro Person

## Les Viandes

Rehrücken, Pfefferkuchentoast,  
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

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

19

Soufflé au chocolat  
von der Guanaja Schokolade mit Kaffeeis

(20 Minuten)

24,50