

## Dîner

### Les Entrees

Tatar vom Loup de Mer,  
Ossiëtra Kaviar, Apfelsorbet und Staudenselleriesud

29

Terrine von der Foie Gras und Teepflaume,  
Piemonteser Haselnuss und Brioche

29

Velouté à la dieppoise  
mit Schwertmuschel und Winterkabeljau

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

52

Quasi de veau mit Périgord Trüffel,  
Chicorée und Selleriepüree

56

Tourte von der Bresse Poularde  
mit Périgord Trüffel und Schwarzwurzeln

auf Vorbestellung ab 2 Personen  
74 pro Person

## Le Fromage

Käseauswahl von Monsieur Antony  
aus dem Nähkästchen

25

## Les Desserts

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

19

Geeiste Mandarine mit Joghurtschaum,  
Matcha Tee und Yuzu-Ingwersud

19