

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