

## Dîner

### Les Entrees

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

29

Terrine von der Foie Gras aus dem Elsass  
mit Rhabarber und Brioche

29

Velouté vom grünen Spargel  
aus der Provence mit Kalbsbries und Morcheln

29

### Les Poissons

Steinbutt unter Kartoffelschuppen,  
mit Vin Jaune Jus, Lauchpüree und Mairitterling

36 / 59

Pochierter Kaisergranat  
von den Färöer-Inseln, Krustentierjus und junge Erbsen

für 2 Personen

79 pro Person

## Les Viandes

Quasi de veau  
mit Spargel aus der Provence und Morcheln

52

Milchlamm aus den Pyrenäen  
mit Pinienkernen und artichauts poivrade

54

Tourte von der Bresse Poularde  
mit Trüffel und Schwarzwurzeln

auf Vorbestellung ab 2 Personen  
74 pro Person

### Le Fromage

Käseauswahl von Monsieur Antony  
aus dem Nähkästchen

25

### Le Dessert

Geeiste Erdbeere „Petit Amour“  
mit Mandelschokolade und Gariguetten-Erdbeeren

19