

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