

Grand Cru

Amuse Bouche	
Spargel Morchel / knuspriges Bio-Ei	VS 17 €
Foie gras au Torchon Apfelessig / Blaubeere / Pinienkern-Bisquit	VS 23 €
Bisque Hummer in Salzbuttermilch pochiert / Curry / Kokos	VS 19 €
Sorbet	
Heilbutt in Olivenöl pochiert Gelbe Tomaten Vinaigrette / Passepiérre	ZWG 26 € HG 34 €
Onglet vom Hereford Rind „Café de Paris“ / Spinat / Kartoffelperlen	HG 36 €
Sao Thomé Schokolade Erdbeere / kandierte Oliven	D 14 €

Gänge	4	VS/VS/HG/D	72 €
	5	VS/VS/Zwg/HG/D	84 €
	6	Menü komplett	94 €

Premier Cru

Amuse Bouche	
Stachelmakrele pochiert Weißwein / eingelegte Möhren	VS 19 €
Entenbrust zart geräuchert Rhabarber / Rettich / Pfeffer	VS 23 €
Velouté von jungen Erbsen Ziegenquarkschnitte	VS 17 €
Sorbet	
Flussbarsch gebraten eingekochte Rübchen / süß-saure Graupen	ZWG 26 € HG 34 €
Salzwiesenlamm Rücken / Schulter / Bries	HG 36 €
Brombeere Joghurtmousse / Verbenaeis	D 14 €

Weinreise	42 €
	56 €
	69 €

Les Classiques

Tomahawk vom Hereford Rind für 2 Personen am Tisch tranchiert Im Menü berechnen wir einen Aufpreis von 5 € pro Person	44 € p. P.
Entrecôte vom Hereford Rind Ofenkartoffel / kleines Gemüse	38 €
Dorade Royal in Salzkruste Kartoffelpüree / Sauce Vièrge / Anchovis am Tisch filetiert	38 €
Matcha Tee Rhabarber / Holunderblüten-Crème fraîche Eis	14 €

Les Huîtres

Nach dem aktuellen Marktangebot	
Halbes Dutzend Austern - 6	24 €
Ganzes Dutzend Austern - 12	42 €

Les Fromages

Gereifter Rohmilchkäse vom Affineur Bernard Anthony	
3 ausgewählte Sorten	16 €
5 ausgewählte Sorten	22 €
Früchtebrot & Fruchtmarmelade	