

Filet-Tatar mit Imperial-Kaviar-Auslese und Eigelb-Creme	54
Sautierte Languste mit Melonen-Champagnersoße	45
Gebratenes Kalbsbries mit Kartoffelmousseline	32
Oktopusmosaik mit Kapern, Tapenade und Pesto	32
Roh marinierter Thunfisch in Tomaten-Vinaigrette	28
Gebratene Gänsestopfleber mit Aprikosen in Verjus du Perigord	33
Bretonische Hummermedaillons mit getrockneten Tomaten und gelierter Tomatenessenz	48

Geangelter St. Petersfisch aus der Vendée mit der Parmesankruste auf Lauchgemüse	49
---	----

Pfälzer Rehrücken mit Selleriepüree und Pfifferlingen	48
--	----

Limousin-Lammrücken auf Bohnenragout	49
--------------------------------------	----

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Karte wegen
der aktuellen Tagesangebote ändern kann.



Menü

Bretonische Hummermedaillons
mit getrockneten Tomaten und gelierter Tomatenessenz

*

Gebratene Gänsestopfleber mit Aprikosen
in Verjus du Perigord

*

Geangelter St. Petersfisch aus der Vendée
mit der Parmesankruste auf Lauchgemüse

*

Granny-Smith-Sorbet
auf geeistem Gin-Tonic

*

Limousin-Lammrücken
auf Bohnenragout

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Eingelegte Flugmango mit Kokosnuss-Eis
und Passionsfruchtschaum

125

Menü als 5-Gang

ohne St. Petersfisch, ohne Sorbet

105



Sommermenü

Roh mariniertes Thunfisch
in Tomaten-Vinaigrette

*

Schottischer „Label Rouge Lachs“
auf der Haut gebraten
im Fenchel-Safransud

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Mirabellen-Clafoutis
mit Tahiti-Vanille-Eis

