

PLD

POUR LE PLAISIR

CAVIAR BAERI БАІКА, CRÈME D'ISIGNY ET BLINIS (50 G) 124

Kaviar · Crème fraîche

HUITRES 'FINE DE CLAIRE' (8 ST) 42

Bretonische Austern

LES HORS D'OEUVRES

BAVAROISE DE TOMATES, FEUILLETAGE ET ESTRAGON 42

Tomate · Blätterteig · Estragon

FOIE GRAS DE CANARD DE CHALOSSE EN TERRINE,
CERSIES ET AMANDES FRAICHES 48

Entenleberterrine · Kirschen · grüne Mandeln

RAVIOLES AUX PREMIÈRES GIROLLES 38

Gefüllte Teigtaschen · Pfifferlinge

BAR DE LIGNE MARINÉ À CRU, PASTÈQUE ET RADIS 46

Wolfsbarsch · Wassermelone · Rettich

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

LES PLATS PRINCIPAUX

**SAINT-PIERRE DE BRETAGNE, COURGETTE VIOLON, JUS SAFRANE
AUX MOULES BOUCHOT** 78
Bretonischer Petersfisch · Miesmuscheln · Safran

**TURBOT DE PETIT BATEAU GARNI AU JAUNE D'ŒUF,
CAVIAR ET SAUCE CHAMPAGNE** 92
Steinbutt · Eigelb · Kaviar

**AGNEAU DE POLTING, ARTICHAUTS POIVRADE FARCIS,
OLIVES VERTES ET CITRON** 72
Lamm · Artischocke · grüne Oliven · Zitrone

**DOS DE CHEVREUIL AUX FRUITS ROUGES, GIROLLES
ET POMMES SOUFFLÉES** 76
Rehrücken · Pfifferlinge · rote Beeren

A LA VOITURE DE TRANCHE

SAUMON D'ISIGNY EN FEUILLETAGE, BEURRE BLANC 136
Lachs im Blätterteig · Buchweizen · Beurre blanc

FILET DE BŒUF DE BAVIÈRE ROSSINI EN CROUTE, SAUCE PÉRIGUEUX 164
Rinderfilet · Entenleber · Périgord Trüffel

LES FROMAGES 30
Käse vom Wagen

LES PATISSERIES 26
Französische Gourmandises unseres Chef-Pâtissiers Maxime Rebmann

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.
Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

