

POUR LE PLAISIR

CAVIAR BAERI BAĪKA, CRÈME D'ISIGNY ET BLINIS (50 G) 124
Kaviar · Crème fraîche

HUÎTRES 'FINE DE CLAIRE' 42
Bretonische Austern

LES HORS D'OEUVRES

FOIE GRAS DE CANARD DE CHALOSSE POÊLÉ,
BOUILLON D'UN POT-AU-FEU 48
Gebratene Entenleber · Herbstgemüse · Bouillon

RAVIOLES AUX CÈPES 38
Gefüllte Teigtaschen · Steinpilze

LANGOUSTINES DE GUILVINEC, BEURRE BLANC À LA VANILLE 54
Kaisergranat · Vanille

NOIX DE SAINT-JAQUES ET CAVIAR, SAUCE HOLLANDAISE
AU CHAMPAGNE 64
Jacobsmuschel · Kaviar · Hollandaise

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

LES PLATS PRINCIPAUX

SAUMON D'ISIGNY, CRESSON, HUÎTRE ET COQUES	72
Lachs · Brunnenkresse · Muscheln	
ST. PIERRE AU BEURRE ROUGE ET CÈPES	92
Petersfisch · Steinpilze · Beurre Rouge	
CANARD DE CHALLANS AUX ÉPICES, COURGE ET FIGUES NOIRES	78
Ente aus Challans · Kürbis · Feigen	
TOURTE DE CHEVREUIL DE BAVIÈRE, SAUCE POIVRADE AUX AIRELLES	82
Rehrücken im Pastetenteig · Preiselbeeren	

A LA VOITURE DE TRANCHE

BAR DE LIGNE EN FEUILLETAGE, SAUCE AU VIN JAUNE	162
Geangelter Wolfsbarsch · Blätterteig	
CÔTE DE VEAU DU LIMOUSIN, LÉGUMES RACINES	136
Kalbskotelett · Wurzelgemüse	

LES FROMAGES	30
Käse vom Wagen	

LES PÂTISSERIES	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.