

## 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

OMBLE CHEVALIER FUMÉ ET CAVIAR,  
MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR 68  
Saibling · Kaviar · Blumenkohl

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

## LES PLATS PRINCIPAUX

NOIX DE SAINT-JAQUES, TOPINAMBOUR ET HOLLANDAISE AU CHAMPAGNE	76
Jakobsmuschel · Topinambur · Hollandaise	
TRONÇON DE TURBOT DE BRETAGNE AU BEURRE ROUGE ET CÈPES	92
Steinbutt · 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.