

POUR LE PLAISIR

CAVIAR OSSETRA ROYAL, CRÈME D'ISIGNY ET BLINIS (50 G) 144
Kaviar · Crème fraîche

HUÎTRES 'FINE DE CLAIRE' 42
Bretonische Austern

LES HORS D'OEUVRES

ASPERGES VERTES, ŒUF MIMOSA ET SAUCE MALTAISE 45
Grüner Spargel · Ei · Sauce Maltaise

CUISSES DE GRENOUILLE DOREES EN PERSILADE 52
Froschschenkel · Braune Butter · Petersilie

FOIE GRAS DE CANARD DE CHALOSSE EN TERRINE,
POMMES ET SAUTERNES 54
Entenleberterrine · Apfel · Sauternes

LANGOUSTINE CROUSTILLANTE , SAUCE GRIBICHE
ET CAVIAR 58
Kaisergranat · Kaviar · Sauce Gribiche

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

LES PLATS PRINCIPAUX

ST. PIERRE DE PETIT BATEAU ET COQUES AU VIN JAUNE	65
Petersfisch · Herzmuscheln · Vin Jaune	
TURBOT EN ENVELOPPE, JAUNE D'ŒUF ET SAUCE AU CHAMPAGNE	76
Steinbutt · Ei · Champagner	
AGNEAU DE LAIT DE POLTING, POMMES DE TERRE CONFITES ET ÉCHALOTES	72
Poltinger Milchlamm · Schalotten · Kartoffel	
PIGEON DE PAYS DE LA LOIRE, CAROTTES GLACÉES ET SAUCE SALMIS	74
Taube · Karotte · Sauce Salmis	

A LA VOITURE DE TRANCHE

TRUITE SAUMONÉE EN FEUILLETAGE ET SAUCE NORMANDE	122
Lachsforelle im Blätterteig · Sauce Normande	
VOLAILLE DE BRESSE AUX PREMIÈRES MORILLES ET SAUCE AU VIN JAUNE	160
Pochiertes Bresse-Huhn · Morcheln · Vin Jaune	

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.