

ZUR EINSTIMMUNG · POUR LE PLAISIR

OSSETRA KAVIAR VON KAVIARI	50g	144
Crème Fraîche · Salzige Waffeln	125g	360

AUSTERN		42
'Fine de Claire' · 6 Stk.		

VORSPEISEN · LES HORS D'ŒUVRES

PÂTÉ EN CROûTE BOURGEOIS		42
Bries · Entenleber · Reh		

TASCHENKREBS AUS DER BRETAGNE		42
Gezupftes Krebsfleisch · Fenchel · Piment d'Espelette		

ROHMARINIRTER ADLERFISCH		44
Radieschen · Koshihikari Reis		

TRUFFE SOUS LA CENDRE		46
-----------------------	--	----

Während Ihres Besuches servieren wir Ihnen durchgehend energetisch angereichertes Granderwasser zu 15 EUR pro Person.

HAUPTGERICHTE · LES PLATS PRINCIPAUX

GLATTBUTT MIT ZWEIERLEI SAUCEN	78
Nach Eckart Witzigmann	
WOLFSBARSCH „PETIT BATEAU“	80
Schwarzer Trüffel · Pilzen · Sauce Bonne Femme	
JAKOBSMUSCHEL VOL-AU-VENT	84
Seeigel · Ossetra Kaviar · Champagnersauce	
KALBSBRIES RUMOHR	86
Entenleber · Schwarze Trüffel · Sauce Albufera	
ENTENBRUST VON MADAME BURGAUD	82
Orange · Navette · Sauce Bigerade	
LAMM AUS POLTINGEN	84
Oliven · Mangold · Salzzitrone	
LIÈVRE À LA ROYALE	84

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

AFFINIERTER KÄSE VOM WAGEN · LES FROMAGES

AUSGEWÄHLTE ROHMILCHKÄSE	30
--------------------------	----

DESSERTS · LES PÂTISSERIES

TARTE	28
Schokoladensoufflé · Praliné · Muscovadoeis	
PAVLOVA	20
Grapefruit · Vanilla · Zitrus	
MILLE-FEUILLE	22
Feuilletages · Pekannuss · Karamell	

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