



LA CARTE

Vorspeisen

Auf hoher See gezüchtete Seeohr 55 €
Meunière-Art gebraten, mit Kohlrabi,
Muschelsuppe mit Safran und Algen

Entenstopfleber vom Bauernhof Doriath 48 €
Von uns selbst zubereitete Entenstopfleber-
Terrine, mit Kirsch-Textur, Dampfknudel
von „Tata Yvonne“

Die Langustine 68 €
Fein geschnitten, Ajo Blanco, Pfirsiche,
Eisenkraut & Mandeln

**Die Schwarze Meeräsche aus dem
Bassin d’Arcachon** 52 €
Fein geschnitten, Noa-Gurke und
schwarze Zitrone in einem Spiel der Texturen





Hauptgerichte

Milchkalbsrücken

59€

Mit Kräutern verfeinert, artischoke, pfifferlinge und Christianette mit sommertrüffeln

Hähnchen nach elsässicher tradition

62€

In kruste gebackene brust, ballotin aus keule mit foie gras und sommertrüffel, gebratenes sucrose-herz, salsa-verde-beilage

Von meinem freund Stéphane gefangene glattbut

49€

Flammierter licheur, Artischocken à la barigoule, sauce vierge mit beifuss

Handgefangener

52€

In olivenöl konfiert, fenchel, krabbenbisque

Artischockenherzen

45€

Als risotto, Haselnüsse aus dem Piemont & sommertrüffel, tome-käse mit blüten und emulgierte haselnussmilch





Desserts

Crêpes Suzette

24€

Rund um die kirsche

Baba mit cassis-creme

22€

Leichte creme, rote beeren

Melone, vanille & kardamom

22€

In anlehnung an eine pavlova

Himbeere

22€

Als feines, köstliches

törtchenmit holunderblüten

