

À la Carte

POTAGES

BOUILLABAISSÉ A LA BONHEUR

ROTBARBE | EDELFISCHE | MEERESFRÜCHTEN

SAUCE AIOLI (2,4,7,9) 29 €

MIT BRETONISCHEM, BLAUEN HUMMER SUPPLEMENT 42 €

*

KARTOFFEL-LAUCH-SÜPPCHEN MIT TRÜFFEL (7,9) 16 €

ENTRÉES

AUSTERN (4,14)

NACH TAGESANGEBOT

*

MÂCHE SALAT | WILDE KRÄUTER | HONIG-PIMENT-VINAIGRETTE

MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE UND *OLIVEN* 21 €

*

FOIE GRAS DE CANARD POELÉE

PIEMONTESER HASELNUSS | HONIG | PASSIONSFRUCHT & MANGO

BRIOCHE (1,3,7,8,9) 31 €

*

MEDITERRANER TATAR VOM LIMOUSIN RIND |

EIGELB | FALLOT SENF | CRÈME FRAÎCHE | *BALSAMICOREDUKTION* 29 €

MIT IMPERIAL KAVIAR SUPPLEMENT (3,9,10) 42 €

*

JAKOBSMUSCHELN IN DER SCHALE | SALZBUTTER |

KAROTTE | *ZITRUSFRUCHTSCHAUM* (4,7,9,14) 29 €

PLATS

FILET VOM WEIDERIND 46 €

ROTE ZWIEBELKRUSTE I

SELLERIEPÜREE I BUNTE BEETE UND NAVETS (9,1)

*

FRANZÖSISCHE POULARDE

STEINPILZRAHM

GRENAILLEKARTOFFELN I JUNGER LAUCH (1,7) 38 €

*

POISSON DU JOUR

FISCH NACH TAGESANGEBOT I *SCHWARZER PIEMONT REIS* I

PFANNENGEMÜSE I BEURRE ROSÉ (1,7) 38 €

*

PIGEON

TAUBE AUS DEM ELSASS I ERBSE I HASELNUSSKARTOFFELGRATIN 41 €

*

HAUSGEMACHTE PASTA

MIT EPOISSES DE BOURGOGNE , WACHTELEI UND PERIGORD TRÜFFEL (1,3,7,9) 40 €

DESSERT

TARTE AU CITRON MIT MERINGUE 15 €

UND *BERGAMOTTENSORBET* (1,3,7,8)

*

DELICÉS DE PARIS

TÖRTCHEN VON DER PIEMONTESEER HASELNUSS

I LIMETTE I FROMAGE FRAIS (1,3,7,8,15) 15 €

*

CAFÉ GOURMAND (1,3,7,8,15) 16 €

*

SCHOKOLADE I CARMEL SALÉ I HIMBEERE (1,3,7,8) 15 €

*

FROMAGE DU MOMENT

FRANZÖSISCHE SÉLECTION (1,7,8) 16,50 €

Menü Surprise

AUSWAHL AUS DER KARTE NACH GUSTO DER KÜCHENCHEFIN

ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN BITTE VORAB, BEI BESTELLUNG
MITTEILEN.

3 GÄNGE 75 € | 4 GÄNGE 90 € | 5 GÄNGE 110 €

INCL AMUSE BOUCHE | PRE DESSERT | PRALINEN

KORRESPONDIERENDE WEINAUSWAHL 30 € | 40 € | 50 €

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER AKTUELL GELTENDEN GESETZLICHEN
MEHRWERTSTEUER.

BLAU GEKENNZEICHNET SIND ITALIENISCHE PRODUKTE ALS ANLEHNUNG AN DAS LEGENDÄRE
TIVOLI.