

Le Menu Découvertes

Foie Gras

Duo von hausgemachten Entenleberpasteten mit Chutney und getoastetem Bauernbrot

Le duo de terrines de Foie gras, Chutney et pain de campagne toasté

Oder

Rotbarbe – Rouget Barbet

Roh mariniert und kurz gebraten mit Combawa und Tomatentartar

Cru en marinade et juste saisi, parfumé au Combawa et tartare de tomates

Oder

Bio Tomaten- Tomates Bio

Bio Tomatengaspacho, Panna Cotta Mozzarella, Parmesan Croustillant und Oliventapenade

Le gaspacho de tomates Bio, panna Cotta Mozzarella, croustille de parmesan et tapenade d'olives de Nyons

Fisch Empfehlung- Poisson du Marché

Mit Pfifferlingen, Frühlingsgemüse und leichte Bouillon mit Basilikum

Aux girolles, légumes printaniers poêlés, bouillon léger au Basilic

Oder

Lammkarree – le carré d'agneau

Mit Pfeffer gebraten, Erbsenpüree, Gemüse an Oliven und Lammjus

Rôti aux poivres, purée de petits pois, légumes aux olives et jus d'agneau

Käse Auswahl – *Les fromages* (Aufpreis 12.-)

Maitre Antony, Eleveur de Fromages, Vieux Ferrette

Die Klassische Vanille Creme Brulée, Erdbeersuppe mit Zitrusfrüchten
La traditionnelle Crème Brulée à la vanille, soupe de fraises aux agrumes

Oder

Warmes Holunder Soufflé, Rote Früchte Nage

Le soufflé chaud au sureau, nage de fruits rouges

Oder

Lauwarmer Schokoladenkuchen, zerdrückte Himbeeren und Vanilleeis

Le blinis au chocolat Araguani, framboises écrasées et glace vanille

Menüpreis 68.—Euro

Le Menu Gourmet

ÉTÉ 2017

Schalentier- und Krustentiervariation, mariniertes Fenchel und geeiste Brühe
(Hummer, Langustine, King Crab)

La variation de crustacés, fenouil mariné et consommé glacé
Sauvignon La Petite Perrière 2015 , Loire (0,1L)

Steinbutt, Artischocken, getrocknete Tomatenblätter und Sauerampferpesto
Turbot, artichauts, pétales de tomates séchées (noir de Crimée) et pesto à l'oseille
Viognier 2016, Domaine de Dyonisos, Uchaux, Rhône (0,1L)

Rehfilet gebraten mit Timut Pfeffer,
Kirschen an Chiloer Beeren und Rehtortellini mit Haselnüssen
Le filet rôti au poivre de Timut, cerises poêlées aux baies de Chiloe
et tortellini de chevreuil aux noisettes
Spätburgunder Roter Porphy 2015, Weingut Kopp, Baden Baden (0,1L)

Käse von Monsieur Antony (Aufpreis 12.—Euro)
Les fromages de Monsieur Antony, Vieux Ferrette

Knuspriger Windbeutel mit Dulcey Schokolade,
Erdbeer-Minestrone und Joghurt-Erdbeer-Sorbet
Le chou croustillant chocolat Dulcey, minestrone de fraises et sorbet yaourth-fraise
Vintage 2014, Domaine de Montine, Rhône (0,05L)

Menüpreis mit Weinempfehlung 132.--Euro

Menüpreis 109.—Euro

Es besteht die Möglichkeit das Menü in der Variante 4 Gang,
Vorspeise, Hauptgang, Käse und Dessert zu nehmen. Menüpreis 85.—Euro

Es besteht die Möglichkeit das Menü in der Variante 3 Gang,
Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu nehmen. Menüpreis 78.—Euro