

- MENU DU MOMENT -

Gelbschwanzmakrele - Gillardeau Auster - Gurke - Haddock  
hamachi - gillardeau oyster - cucumber - haddock

oder - or

Schwarzes Acquerello Risotto - Calamari - Piment d'Espelette  
black acquerello risotto - calamari - chili

---

\*Tristan Lobster - Pak Choi - Sauce Vierge

\*tristan lobster - pak choi - sauce vierge

---

Wildfang Fisch - Artischocke - Pfifferlinge  
catch of the day - artichoke - chanterelles

---

Perlhuhn « Miéral » - Comté - Thymian Jus

guinea fowl « mieral » - comté cheese - Thymian Jus

---

Käse Auswahl von Maitre Affineur Antony +24€

cheese course from Maitre Affineur Antony

Käse statt Dessert +8€

cheese instead of dessert

---

Dessert Trilogie

variety of dessert

4 Gang Menü : 95€

3 Gläser Weinbegleitung +45€

\*6 Gang Menü : 130€

5 Gläser Weinbegleitung +75€

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet.  
Extra charges will be added to your bill in case of menu or side order replacements.

Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben:  
Unsere Küche gibt gern Auskunft. Preise inkl. MwSt.