

## MENU DU MOMENT

Gillardeau Austern, Haddock, Meerrettich, Rote Bete  
gillardeau oyster, haddock, horseradisch, beetroot  
oder / or

Jakobsmuscheln, Topinambour, Maronen, Walnuss  
scallops, jerusalem artichoke, chestnut, walnut

---

Wildfang Fisch, Chorizo, Sauce Bouillabaisse  
catch of the day, chorizo, sauce bouillabaisse

---

\*\*Offener Raviolo, Foie Gras, Pilze, schwarzer Trüffel\*\*  
open raviolo, foie gras, mushrooms, black truffle

---

Perlhuhn « Excellence » Miéral, Comté, Konfierte Kartoffeln  
guinea fowl, comté cheese, potatoes

---

Dessert Trilogie  
variety of dessert

4 Gang Menü : 96€  
3 Gläser Weinbegleitung +45€

\*\* 5 Gang Menü : 120€ \*\*  
4 Gläser Weinbegleitung +60€

6 Gang Menü : 144€  
5 Gläser Weinbegleitung +75€

Käse Auswahl von Maitre Affineur Antony +24€  
cheese course from Maitre Affineur Antony

Käse statt Dessert +8€  
cheese instead of dessert

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.