

## MENU DU MOMENT

Gillardeau Austern N°3, Haddock, Meerrettich, Rote Bete  
gillardeau oyster n°3, haddock, horseradisch, beetroot  
oder / or

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

---

\*\*Offene Raviolo, Foie Gras, Pilze, Schwarzer Trüffel  
open raviolo, foie gras, mushrooms, black truffle

---

Wildfang Fisch, Blumenkohl, Estragon, Mandel  
catch of the day, cauliflower, tarragon, almond

---

Black Angus Filet, Sauce Périgueux, Konfierte Kartoffeln  
black angus beef, truffle sauce, potatoes confit

---

Dessert Trilogie  
variety of dessert

*Le Flair*

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.