

MENU DU MOMENT

Amuse Bouche

Kalbstatar, Gillardeau Austern, Apfel, Fenchel
veal tartare, oyster, apple, fennel

oder/or

offener Raviolo, Foie Gras, Trüffel, Haselnuss
raviolo, foie gras, truffle, hazelnut

Tagesfang, Haddock, Kartoffel
catch of the day, haddock, potatoes

Perlhuhn « Miéral », Comté, Pilze
guinea fowl « miéral », comté, mushrooms

Dessert Trilogie
variety of dessert

Mignardises

4 Gang Menü : 109€

3 Gläser Weinbegleitung +55€

3 Gläser alkoholfreie Begleitung +39€

5 Gang Menü : 136€

4 Gläser Weinbegleitung +70€

4 Gläser alkoholfreie Begleitung +50€

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.