



Vorher

PETITES SOLETTES ET LAITUE, VINAIGRETTE 28,50

Kleine gebratene Seezungen mit Kopfsalat und Vinaigrette á part

CAVIAR OSIETRA 25 GR, ŒUF POCHÉ, EPINARDS 59,00

Caviar Osietra mit pochiertem Ei und Spinat

ANGUILLE FUME ET FOIE GRAS, SAUCE THON 27,50

Aal und Gänseleberterrinerie, Yuzuzitronengelée, Thunasaucce

TERRINE DE FOIE GRAS ET SA BRIOCHE FAITE MAISON, CONFIT 23,50

Gänseleberterrinerie mit hausgemachtem Brioche und süßem Confit

DEMI HOMARD EN TEMPURA ET VINAIGRETTE A LA TETE DE VEAU 29,50

Tempura vom Hummer auf Kalbskopfvinaigrette

WAGYU JAPONAIS  ENTRECOTE (150 GR) PISTOU AUX TRUFFES 78,00

Echtes Japanisches Wagysteak, kurz gebraten mit Trüffelpistou

SOUPE DE POISSONS FRAIS EN ABONDANCE ET SES GARNITURES 26,50

Fischsuppe mit reichlich Fisch, Rouille und Käse

Danach



BELLE TRANCHE DE TURBOT AU CHAMPAGNE ET A LA VANILLE 43,50

Wildgefangener Steinbutt mit reduziertem Champagne und Bourbonvanille

AILES DE RAIE AUX CAPRES, NOIX CASHEW, DES DE TOMATE ET HERBES 35,50

Rochenflügel auf Kartoffelcarpaccio mit Kapern, Cashewkernen, Tomate und Kräutern

PIGEONNEAU DE BRESSE, FEYES ET TRUFFES 39,50

Bressetaube mit dicken Bohnen und Trüffeln

ROGNONS DE VEAU ET LARDONS, CREME AU GIN 34,50

Kalbsniere mit Speck - Ginsauce und Chilischalotten

CANARD AU FOUR, COMME KLAUS L'AIME 31,50

Ente aus dem Ofen, wie Klaus sie liebt

JARRET D'AGNEAU, CHOUX POINTU A LA VAPEUR ET A LA MENTHE 37,50

Lammhaxe und gedämpfter Spitzkohl mit Pinienkernen, Minze, Estragon und Parmesan

COTELETTE DE VEAU AU THYM, JUS DE POMMES FRUITS ET TPOINAMBOUR 38,50

Kalbskotelette (Peters Farm) mit Apfelsauce, Thymian und Topinambour

FILET DE BOEUF (CHAROLAIS) AUX ECHALOTTES FONDUES, DATTES ET GINGEMBRE 38,50

Charolais Rinderfilet mit ganzen geschmolzenen Schalotten und Dattel - Ingwer - Purrée

Bitte beachten Sie auch unsere Menü's

Wir freuen uns auf Sie, Echt!