

Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>	12
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	14
Gaspacho, julienne de tomates séchées et poivrons <i>Gazpacho, Julienne aus getrockneten Tomaten und Peperoni</i>	14
Burrata, salade de tomates cherry mixtes, mousse basilic et billes de vinaigre balsamique <i>Burrata, gemischter Cherrytomaten Salat, Basilikumschaum und Balsamico-Kügelchen</i>	20
Poulpe grillé aux figues, éclats de noisettes caramélisées et crème acidulée <i>Gegrillter Oktopus mit Feigen, karamellisierten Haselnussstückchen und Sauerrahm</i>	22
Aumônière de chou frisé farcie aux gambas, sauce cocktail, émulsion de jaune d'œuf au paprika <i>Aumônière aus Grünkohl, gefüllt mit Gambas, Cocktailsauce, Eigelb-Emulsion mit Paprika</i>	22

Plats

Fregola sarda et fine ratatouille, émulsion de parmesan et piment d'Espelette <i>Fregola Sarda und feines Ratatouille, Emulsion aus Parmesan und Piment d'Espelette</i>	26
Fritto misto, mayonnaise au basilic et pommes de terre sautées <i>Fritto Misto, Basilikum-Mayonnaise und Bratkartoffeln</i>	34
Filets de perches aux amandes et noix de pécan, riz pilaf et légumes du marché <i>Eglifilets mit Mandeln und Pekannüssen, Pilafreis und Marktgemüse</i>	39
Axoa de veau revisité, pommes de terre sautées <i>Axoa vom Kalb auf neue Art serviert, Bratkartoffeln</i>	45
Tartare de bœuf, basilic, pignons de pin, tomates séchées, pommes de terre sautées et pain grillé <i>Rindstartar, Basilikum, Pinienkerne, getrocknete Tomaten, Bratkartoffeln und geröstetes Brot</i>	42
Entrecôte du Sauvage	200g 35 300g 42 500g 70
Accompagnée de pommes de terre sautées et légumes du marché Sauce à choix : chimichurri, béarnaise, échalottes, café de Paris <i>Begleitet von Bratkartoffeln und Marktgemüse</i> <i>Sauce nach Wahl: Chimichurri, Béarnaise, Schalotten, Café de Paris</i>	

Fromages

Assiette de fromages 14
Käseteller

Desserts

Entremet passion et gelée de framboise, génoise à la vanille, 14
sorbet framboise, coulis de fruits rouges
*Süßes aus Passionsfrucht und Himbeergelee,
Vanillebiskuitörtchen, Himbeersorbet,
Coulis mit roten Früchten*

Parfait glacé au bourbon, soupe froide de fruits rouges 14
légèrement champagnisée
*Parfait mit Bourbon, kaltes Süppchen aus roten
Früchten mit leichtem Champagnergeschmack*

Café gourmand 16
Café gourmand

La boule de glace maison 5
Hausgemachte Eiskugel