

Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>	12
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	14
Capuccino de carottes au gingembre, gingembre confit et cumin <i>Karotten-Capuccino mit Ingwer, kandierte Ingwer und Kreuzkümmel</i>	12
Pressé de lapin et foie gras aux pistaches et aux dattes <i>Terrine aus Kaninchen und Foie Gras, mit Pistazien und Datteln</i>	22
Foie poêlé aux pommes et à la figue, réduction de balsamique <i>Gebratene Leber mit Äpfel und Feigen, Balsamico Reduktion</i>	23
Sashimi de saumon mariné à la betterave et au gingembre, crème de fromage frais à l'encre de seiche et gelée de grenade <i>Lachs-Sashimi mariniert mit Runden und Ingwer, Frischkäsecreme mit Sepia-Tinte und Granatapfelgelee</i>	21

Plats

Raviole ouverte aux champignons de paris, tomates séchées, câpres et pesto de basilic <i>Offene Ravioli mit Champignons, getrockneten Tomaten, Kapern und Basilikum- Pesto</i>	25
Saint-Pierre, crème au safran, salade de chou chinois aux dattes <i>Petersfisch, Safrancreme, Chinakohlsalat mit Datteln</i>	29
Entrecôte de veau, sauce mandarine et gingembre, risotto et légumes du marché <i>Kalbsentrecôte, Mandarinen- und Ingwersauce, Risotto und Marktgemüse</i>	52
Filet de pata negra, sauce moutarde, pommes-de-terres sautées et légumes du marché <i>Pata-Negra-Filet, Senfsauce, Bratkartoffeln und Marktgemüse</i>	44
Entrecôte du Sauvage	200g 35
	300g 42
	500g 70
Accompagnée de pommes de terre sautées et légumes du marché Sauce à choix : poivre, béarnaise, échalotes, café de Paris <i>Begleitet von Bratkartoffeln und Marktgemüse</i> <i>Sauce nach Wahl: Pfeffer, Béarnaise, Schalotten, Café de Paris</i>	

Fromages

Assiette de fromages

Käseteller

14

Desserts

Gâteau basques aux kumquat et son sorbet

Baskischer Kuchen mit Kumquat und Sorbet

14

Madeleine à la vanille, soupe d'agrumes au porto blanc
et grenade, sorbet mandarine

*Vanillemadeleine, Zitrusuppe mit weissem Portwein
und Granatapfel, Mandarinsorbet*

14

Café gourmand

Café gourmand

16