
Bib



Menu

Vorspeise

Saint Jacques

Schwarzwurzel | Pissalidière | Nuta 18€

ou

„Pâté“ végétarien

Kürbis | Pastinake | Sellerie | Möhre | Schwarzkümmel | Ajvar 17€

Hauptgang

Kabeljau

Chicorée | Fregola Sarde 26€

ou

Steinpilz „Royal“

gebratene Wald-Pilze 20€

Dessert

Erdnuss & Caramel 9,5€

ou

Quitte

Bretonische Sablée | Bergamotte 9,5€

ou

Marquise au chocolat

Himbeere 9,5€

49€

Nur EC-Kartenzahlung /

KEINE Kreditkarten-Zahlung möglich

Bei Allergien & Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns

Classique

Austern: „David Sorlut“ No.3 mit Zitrone oder wahlweise mit Schalotten Vinaigrette á la Rockefeller	Stk.5,00€ Stk.5,90€
Austern Plateau mit 6 stk.	28€
Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter & Wachtelei	14€
Pôt au feu vom Fisch, Sauce Rouille, Croûtons & Gruyère	16€
Rochen à la grenobloise, Kartoffel Stampf & Mesclun Salat	26€
Velouté von der Seespinne	21€
Tartar de bœuf, Mesclun-Salat & Sauerteig Brot mit Pommes	18,5€ 21€
Offene Ravioli vom Schwäbisch- Hällischen Landschwein mit einem Kohlrabi- Ingwersalat	18,8€
Mille- feuille vom geschmorten Rind im Trüffelduft mit karamellisierten Schalotten	23,5€
„Steak Frites“ Prime Bavette mit Sauce Béarnaise	31€
Himmel & Erde von der Foie Gras	kl. Ca.60g 30€ gr. Ca.90g 39€
Reblochon de Savoie, Quitte & Bauernbrot	10,5€
Soufflée au Chocolat	14,5€

Nur EC-Kartenzahlung /

keine Kreditkarten-Zahlung möglich

Bei Allergien & Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte
an unsere Mitarbeiter