



# La Carte

## LES ENTREES

- L' Œuf Parfait aux Girolles, Truffe d'Eté, Amandes fraîches et Lard Ibérique, jus à l'Huile de Noisettes  
*Soff boiled Egg with Girolles, Summer Truffle, fresh Almonds with Bacon and Hazelnuts oil*  
**Das Perfekte Ei mit Pfifferlingen, Sommertrüffeln, frischen Mandeln, iberischem Schinken, Haselnussöl** 39 €
- Le Foie gras de Canard poêlé au pain d'Epices, Fruits rôtis au Vinaigre de Dattes  
*Pan seared Foie Gras with Gingerbread, roasted Fruits, Date vinegar sauce*  
**Entenleberpastete im warmen Gewürzbrotmantel, gebratene Früchte, Geflügelsaft mit Dattellessig** 41 €
- Le Cannelloni de Daurade Royale aux Agrumes, Pickles, Caviar Daurenki Impérial, jus au Fenouil  
*Sea Bream Cannelloni with Citrus, Pickles, Daurenki, Caviar and Fennel sauce*  
**Dorade Royale als Tartar mit Zitrusfrüchten, Pickles, Caviar Daurenki Imperial und Fenchelsaft** 44 €
- Le Tronçon de Langoustine au Basilic, Tomates Multicolores et fine gelée de Tête à la Verveine  
*Cold Langoustine in Verbena jelly with Basil and Tomatoes*  
**Langustine mit Zucchini, Basilikum, bunten Tomaten und feinem Gelee aus Zitronen-Eisenkraut** 47 €

## LES RISOTTO

- Le Risotto de Tomate, Champignons et Gratons de Veau, Jus tranché  
*Tomatoes Risotto, Mushrooms and Veal Belly*  
**Tomaten Risotto, Parmesan, Pilze und Kalbsbrustwürfel mit ihrer Sosse** 39 €
- Le Risotto Acquerello au Vert, Cuisses de Grenouilles et Escargots de Bourgogne, Crème d'Ail doux  
*Green Acquerello Risotto with Frog's legs and Burgundy Snails in a mild Garlic cream sauce*  
**Risotto Acquerello „Grün“, Froschschenkel und Burgunder Schnecken, mit milder Knoblauchcreme** 42 €

## LES POISSONS ET CRUSTACES

- L'Effeillé de Cabillaud fumé, ravioles de Pommes de Terre aux Oignons et petits Câpres  
*Smoked Cod in thin slices, Potatoes Ravioli with Onions and Capers*  
**Kabeljau, auf Heu geräuchert und gebraten, Kartoffelravioli mit Zwiebeln, Kapern und Fischbrühe** 44 €
- La Quenelle de Sandre Alix aux Ecrevisses Pattes Rouges, Farfalles, Poulpe de Roche et Salicornes, jus de Bouillabaisse  
*Pike Perch Quenelle with Crayfish, Farfalles pasta, Octopus and Seaweeds, Bouillabaisse sauce*  
**Zanderklösschen mit Flusskrebse „Pattes rouges“, Farfalle, Tntenfisch, Bouillabaisessesosse** 48 €
- Le Saint Pierre grillé, Fleur de Courgette farcie, Fenouil et Tapenade, jus de Tomate Verte  
*Grilled John Dory, Stuffed Zucchini flower, Fennel with Tapenade and Green Tomato sauce*  
**St. Petersfisch gegrillt, gefüllte Zucchini, Fenchel und Olivencreme, grüner Tomatensaff** 52 €
- Le Homard Bleu en casserole, Haricots Coco à la Sauge, jus de Presse au Vinaigre de Banyuls  
*Blue Lobster, Coco Beans with Sage, Banyuls vinegar sauce*  
**Blauer Hummer im Kochtopf zubereitet, dicke Bohnen mit Salbei, Hummersaft mit Banyulsessig** 62 €

## LES VIANDES ET VOLAILLES

- Le Bœuf Charolais, Moelle et Truffe d'Eté, coussins d'Epinards et Pommes de Terre soufflées  
*Filet of Charolais Beef, Bone Marrow, Summer Truffle, soufflé potatoes and Spinach*  
**Charolais Rinderfilet, Knochenmark, Sommertrüffel, Spinat und luftige Kartoffeln** 49 €
- Le Carré d'Agneau en croûte de Persil, Petits farcis et Courgettes Violon, jus au Thym Citron  
*Rack of Lamb in Parsley crust, „Petits farcis“, Zucchini and Lemon Thyme juice*  
**Lammcarré im Petersilienmantel, kleines gefülltes Gemüse, Minizucchini, Saft mit Zitronenthymian** 52 €
- La Pomme de Ris de Veau au sautoir, Tian de Blettes,  
 Gnocchi de Ricotta et Artichauts au Jus de Jambon  
*Calf Sweetbreads, Chards, Ricotta gnocchi and Artichokes*  
**Kalbsbries im Haselnussmantel gebraten, Mangold, Ricottagnocchi, Artischocken** 53 €
- La Poitrine de Pigeonneau au Foie gras, les Cuisses confites, gratin de Gnocchi,  
 jus aux Baies de Bataks  
*Roasted Pigeon with Foie Gras, braised Legs, Gnocchi gratin, Bataks's Pepper sauce*  
**Täubchen mit Entenleberpastete, die Schenkelchen eingelegt, Gnocchigratin, Bataksbeerensoße** 54 €