



GASTRONOMIE CRÉATIVE ET VIVANTE

Unsere Menüs



Mittelmeer

37€



Epikureisch

45€



Geschmacksspaziergang

58€

In 5 Gängen, serviert für den gesamten Tisch

H
Y
G
G
E

Mittelmeer

37 €

Eingang

Mediterraner geräucherter Herings-Tempura, kandierter Lauch und fermentierte Himbeer-Aioli



Wie ein Cevennen-Pélardon-Käsekuchen, Essigzwiebel-Confit und grüne Apfel



Gerichte

Rückkehr von Fischen aus Grau du Roi, Kartoffel-Acuo-Sau, Knoblauch-Rouille-Confit in Weißwein



Zucchiniblüten gefüllt mit Schafsmilch und gerösteten Zucchini, Gemüsesaft gebunden mit Sonnenblumenpraline



Teller mit gereiften Käsesorten von den Cevennen bis zum Aubrac +12€



Nachtisch

Madeleine mit in Limoncello getränkten Pollen, Zitronencreme, schwarzem Zitronengel und gebrannten Orangen



Brot im Millefeuille-Stil, Mousseline-Creme, knusprige Kacheln und Bierkaramell



Alcool



Soja



Crustacés



Coquillages



Sésame



Fruits à coques



Moutarde



Arachide



Lactose



Céleri



Gluten



Poissons



Euf

Epikureisch

45 €

Eingang

Herzmuscheln und kalte Muscheln, geräucherte Radieschen, cremige Gribiche und Marinière-Vinaigrette



Gravlax vom Aubrac-Rind, Gewürz aus getrockneten Pflaumen und Roggen-Miso, marinierte Gurken

Gerichte

Konfitierter Oktopus, Kräuter-Panisse, Zucchini-creme, natives Kombu und Zitrone, Tomatenessig-Reduktion



Mont-Lagast-Schweinefleisch-Picanha, Mousseline aus grünen Linsen, geröstete Frühlingszwiebeln, Apfelgurken und kräftiger Eintopfsaft



Teller mit gereiften Käsesorten von den Cevennen bis zum Aubrac +12€



Nachtisch

Castries-Erdbeeren, weiße Schokoladen-Rucola-Ganache, Erdbeervinaigrette mit Olivenöl, Pfefferbaiser



Valrhona Abinao 85 % dunkle Schokoladencreme, Arabica-Karamell, Feuillantine-Crumble mit gerösteten Pinienkernen



H
Y
G
G
E



Alcool



Soja



Crustacés



Coquillages



Sésame



Fruits à coques



Moutarde



Arachide



Lactose



Céleri



Gluten



Poissons



Euf