

# CARTE

## **Salsifis/crumble/pecorino pepato/crème de parmesan**

Schwarzwurzel/Crumble/pecorino pepato/Parmesancreme • A, C, G, L, O  
€ 26,00

## **Saint-Jacques/navet/salicorne/clémentine/gingembre**

Jakobsmusche/Herbstrübe/Queller/Clementine/Ingwer • D, G, L, O, R  
€ 29,50

## **Pain brioché maison/foie gras poêlé/chou rouge**

Hausgemachtes Briochebrot/Entenleber/Rotkraut • A, C, G, L, M, O  
€ 28,50

## **Raviole de canard confit/velouté de châtaigne/topinambour/cèpe**

Enten-Confit-Ravioli/Edelkastaniencreme/Topinambur/Steinpilz • A, C, G, L, O  
€ 27,00

## **Lotte/poireau/chou-fleur de couleur/palourde**

Seeteufel/Lauch/bunter Karfiol/Venusmuschel • D, G, L, O, R  
€ 34,00

## **Selle de chevreuil/panais/cèpe/noisette/coing/potimarron**

Rehrücken/Pastinake/Steinpliz/Quitte/Haselnuss/Hokkaïdo Kürbis • G, H, L, O  
€ 39,00

## **Curry/portobello/butternut/carotte/concombre/pomme de terre**

Curry/Portobello/Butternuss Kürbis/Karotte/Gurke/Erdäpfel • G, L, O  
€ 28,00

## **Suprême de pintade fermière/topinambour/figue/champignon**

Filet vom Perlhuhn/Topinambur/Feige/Champignon • G, L, O  
€ 34,00

## **Gâteau au fromage blanc/spéculoos/courge/canneberge/fruit de la passion**

Topfentorte/Spekulatius/Kürbis/Moosbeere/Maracuja • A, C, G, H  
€ 14,00

## **Tarte amandine/quetsche/figue/sorbet yaourt**

Mandeltarte/Zwetschke/Feige/Jogurtsorbet • A, C, G, H  
€ 14,00

## **Sablé breton châtaigne/mascarpone/baie de sureau**

Bretonisches Edelkastanien-Sablé/Mascarpone/Holunderbeere • A, C, G, H  
€ 14,00

## **Assortiment de fromages affinés**

Assortiment von gereiften Käsesorten • G, M, O  
€ 14,00

*Wir ersuchen Sie höflichst die Desserts im Voraus zu bestellen.*

*Wir erlauben uns 3,30 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.*