

## Classique

Fine de claire „Daniel Sorlut n°2“	Stk.5,50€
à la Rockefeller	Stk.6,50€
Austern Plateau mit 6 stk.	30,5€
Crevettes roses zum selber pulen   Mayonnaise   Citron	17€
Burgunder Schnecken   Wachtelei   Kräuterbutter	16,5€
Pôt au feu vom Fisch   Sauce Rouille   Croûtons   Gruyère	19,5€
Terrine von der Enten Foie gras   hausgemachtes Brioche   Pflaume	32€

## Entrée

Frenchtoast   Ahorn   Reblechon   Hokkaido   Sarawak Pfeffer	19€
Ceviche   Harissa   Maracuja   Hummus   Tahin	23€
Gebratener Oktopus   Staudensellerie-Salat	25€
Offene Ravioli   Schwäbisch- Hällischen Landschwein   Kohlrabi- Ingwersalat	21€
Pilzravioli   Kohlrabi- Ingwersalat   Sesam	22€
Tartar de bœuf (pikant)   Mesclun Salat   Sauerteig Brot	23€
mit Pommes	26,5€
Bretonische Artischocke zum selber zupfen Vinaigrette & Anchoïade	15,5€

## Plat principal

Sellerie Cannelloni   Senfsaat	24€
Heilbutt   Artischocken Brandade   Pinienkerne   Fenchel   Sauce Vierge	30€
Rochen à la Grenobloise   Kartoffelstampf   Mesclun Salat	32€
Mille-feuille vom geschmorten Rind im Trüffelduft   karamellierte Schalotten	29€
Poullarden Sûpreme   Topinambour   Spitzkohl   Rauchmandeljus	33€
„Steak Frites“ Prime Bavette   Sauce Béarnaise	35€

## Dessert & Fromage

Crêpes Suzette	11€
Maman's Marquise au chocolat   Beeren Coulis	11€
Composition Caramel   Erdnuss	11€
Soufflée au Chocolat	16€
Tomme du Gers   Feige   Frisée   Pollen	17€