



Menu « Gourmand »

55€

Taschenkrebs und Hummer,
Sellerie und Grünapfel, junge Salatblätter

Gebratener Kabeljau,
Coco aus Paimpol -und Gartenbohnen Frikassee,
Krustentiere Creme mit Safran

Lammfilet in Kräuterkruste,
Ratatouille, Kichererbsenpüree mit Raz-el-Hanout

Erdbeer -und Rhabarber Duo,
Meringue, Zitronenquark-Mousse

*Menus erstellt durch **Fabien MENGUS**
in Zusammenarbeit mit Jean-François ROYER*

Nettopreis in Euros – Service inklusive