



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

Zitronentorte „Art“,
Limetten-Quark-Sorbet

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

Nettopreis in Euros – Service inklusive