



## Menu « Saint-Valentin »

55€

**Taschenkrebs und Hummer,**  
Sellerie und Grünapfel, junge Salatblätter

\*\*\*

**Gebrautes Skrei,**  
Coco aus Paimpol -und Gartenbohnen Frikassee,  
Krustentiere Creme mit Safran

\*\*\*

**Geschmortes Kalbsfleisch,**  
Große Ravioli mit Steinpilze und gebrannte  
Haselnüsse, Süßzwiebelsaft

\*\*\*

**Zitrontorte „Art“,**  
Limettensorbet

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

*Nettopreis in Euros – Service inklusive*



## Menu « Délice du terroir »

32€

**Roher und gekochter Gambas-tatar mit Zitrusfrüchte,**  
Avocado-Guacamole, Feldsalat, weißer Balsamessig  
*oder*

**Perfekt gekochtes Landei,**  
Maronenpüree mit Porto, Topinambour-Mousse

\*\*\*

**Entenbrust mit Honig,**  
Thai-Gemüse Croustillant, Süss-Sauer Sauce  
*oder*

**Seeteufel-Medaillon,**  
Pesto-Risotto mit Kräuter und Haselnüsse,  
eingelegter Kürbis, Buttersauce

\*\*\*

**Süßspeise nach „Schwarzwälder Kirschtorte“ Art :**  
Schokolade-Sauerkirsche Süßspeise, Sauerkirsche Sorbet  
*oder*

**Ananas - Kokosnuss :** Ananas-Würfel,  
Kokosnuss-Mousse, Ananas Sorbet, Malibu Gelee

*Nettopreis in Euros – Service inklusive*