
Menu du Chef

Asperge, comme il faut
Spargel mit Weißwein-Schalottensauce, Erdäpfel

Bouillabaisse
Fischsuppe, wie wir sie verstehen

Esturgeon à la Triomphe de Bateille
Störfilet auf Blunzenbett mit Kaviarschaum, hausgemachten Chips

Magret de Canard à l'Orange
Barbaricentenbrust à l'Orange mit Rosmarinerdäpfel

Variation de Framboises ou Fromage
Verschiedenes von der Himbeere oder Käse nach Art des Hauses

5 Genießes-Gänge

€ 42,-

Menu effilé

Linienmenü

Salade de Chevalier

Salatteller mit gebratenem Saibling, Kräutern und Wacklei

Crème d'Asperge

Spargelcrèmesuppe

Les Escottes géantes provençales

gegrillte Riesenspannula auf provenzalischen Gemüschbett

Rouge comme le 1. Mai ou Fromage

Erdbeer-Rhabarbersuppe mit Vanilleis

oder Käse nach Art des Hauses

4 linienbewusste Gänge

€ 36,-