

UNSERE VORSPEISEN

Wolfsbarsch-Ceviche Menton-Zitronengel, Madagaskar-Vanille-Olivenöl, frischer Kräutersalat	24 €
Octopus Fritto Misto aus dem Mittelmeerraum Chimichurri mit Espelette-Pfeffer	22 €
Ravioli aus Erbsenpüree - <i>Dieses Gericht kann für eine vegetarische Ernährung geeignet sein.</i> Grüner Spargel aus Pertuis, gefüllten Morcheln, Nussbutter, Sommertrüffelemulsion	26 €
Vitello Tonnato vom Kalb aus Aveyron Sardellenvinaigrette aus Collioure, eingelegte rote Zwiebeln, sizilianische Kapern	21 €

UNSERE GERICHTE

Pyrenées Lamm « à la Royale » Erbsen-Minze- und Piquillo-Gewürz, kräftige Sauce	42 €
Gebratenes Perlhuhn vom Bauernhof Geigenzucchini Variation, Geflügeljus	34 €
Langustinen-Ravioli Zucchini-Spaghetti, Rote Bete - Vinaigrette, frisches Basilikum, Picholine-Olivenölsauce	36 €
Gerösteter Steinfisch Blanchierter Fenchel garniert mit einer Fenchel und Spargel Brunoise, Zitronensaft aus Menton, Fischsauce	39 €
Medaillon vom Milchkalb aus Aveyron mit Entenstopfleber Gefüllten Morcheln, grüner Spargel, Granny-Smith und Selleriepüree	37 €
Brickteig Tartelette - <i>Vegetarisches Gericht</i> Grüne Linsen von Le Puy, Zucchini Rosette, Kräuter Salat	34 €

UNSERE BEILAGEN

Risotto	8 €
Tagliatellen	
Sucrine-Salat mit aromatische Kräutern	
Gemüse-Tian	

UNSERE NACHSPEISEN

Schokolade 66% karibisches Schokoladen-Soufflé-Törtchen, Madagaskar-Vanilleeis	16 €
Rhabarber Kandierter Rhabarber, süßes Mandelkeks, cremige rosa Praline, kristallisierter Rhabarber	
Vanille Joconde-Keks aus knusprigen Mandeln, Vanille-Ganach, Madagaskar-Vanilleeis	
Erdbeere Gariguetten-Erdbeer-Ganache, Erdbeer-Coulis, Guariguetten-Erdbeer-Sorbet	
Käse Auswahl von René Tourrette	22 €