

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>Vegetarisches Gericht</i> Grüner Spargel aus Pertuis, Pfifferlinge, 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-Öl, 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, Fischesauce	39 €
Medaillon vom Milchkalb aus Aveyron mit Entenstopfleber Pfifferlinge, 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

Am besten zu Beginn der Mahlzeit bestellen.

Schokolade 66% Karibisches Schokoladen-Soufflé-Törtchen, Madagaskar-Vanilleeis	16 €
Pfirsich Pfirsich-Ganache, Pfirsichcoulis, Pfirsich-Sorbet	
Vanille Joconde-Keks aus knusprigen Mandeln, Vanille-Ganache, Madagaskar-Vanilleeis	
Erdbeere Gariguetten-Erdbeer-Ganache, Erdbeer-Coulis, Guariguetten-Erdbeer-Sorbet	
Käse Auswahl des Affineurs René Tourrette	22 €