

## UNSERE VORSPEISEN

<b>Wolfsbarsch-Ceviche</b> Menton-Zitronengel, Madagaskar-Vanille-Olivenöl, frischer Kräutersalat	24 €
<b>Octopus Fritto Misto aus dem Mittelmeerraum</b> Chimichurri mit Espelette-Pfeffer	22 €
<b>Ravioli aus Erbsenpüree</b> - <i>Vegetarisches Gericht</i> Grüner Spargel aus Pertuis, Pfifferlinge, Nussbutter, Sommertrüffelemulsion	26 €
<b>Vitello Tonnato vom Kalb aus Aveyron</b> Sardellenvinaigrette aus Collioure, eingelegte rote Zwiebeln, sizilianische Kapern	21 €

## UNSERE GERICHTE

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

## UNSERE BEILAGEN

<b>Risotto</b>	8 €
<b>Tagliatellen</b>	
<b>Sucrine-Salat mit aromatische Kräutern</b>	
<b>Gemüse-Tian</b>	

## UNSERE NACHSPEISEN

*Am besten zu Beginn der Mahlzeit bestellen.*

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