

*Gänseleber*

*Räucheraal. Birne. Petersilie*

\*\*\*

*Rouget „île de ré“*

*Fenchel. Möhre. Safran*

\*\*\*

*Sectteufel aus der Bretagne*

*Zucchini. Hummus. Rote Paprika*

\*\*\*

*St. Jakobsmuschel aus Dieppe*

*Zwiebel. Sellerie. „Le Valet“-Käse*

\*\*\*

*Pigeon d'Anjou*

*Hokkaido-Kürbis. Spinat. Vin jaune*

\*\*\*

*Käseauswahl*

*hausgemachte Konfitüre. Nussbrot (+14 €)*

\*\*\*

*Brombeere*

*Ingwer. Schokolade*

6-Gang-Menü 110 €

5-Gang ( ohne Rouget ) 94 € • 4-Gang ( ohne Rouget & Jakobsmuschel ) 76 €

Käse anstelle von Dessert ( + 10 € )