

Menu Surprise

Kleine Köstlichkeiten in 8 Gängen tischweise serviert
pro Person 49 €

Weinbegleitung (5-Gläser à 0,1 l) 35,- €

A la Carte

Crème de Broccoli à la Fleur de Courgettes

Brokkolicrèmesuppe mit gebackener Zucchini-Blüte 7,50 €

Soupe de Poissons

Provenzalische Fischsuppe mit Rouille, Gruyère und Croûtons 10,00 €



Huîtres Fines de Claires grandes

½ Dtz. Fines de Claires Austern mit Schalottenessig und Salzbuttersauce 16 €

Fromage de Chèvre et Légumes grillées à la Tapenade

Ziegenkäse und Grillgemüse im Frühlingsrollenteig gebacken,
junge Blattsalate und Oliven-Vinaigrette 12,50 €

Mouclade Rétaise

Bouchot-Muscheln mit Curry-Safrancrème 13,00 €

Coquilles St. Jacques aux Coeurs de Palmiers à l' Estragon

St. Jakobsmuscheln mit Palmenherzencocktail,
junge Blattsalate und Estragonsauce 16,00 €

Traditionelle Bouillabaisse-Woche

La vraie à la Marseillaise,
die berühmte Fischsuppe von Marseiller Küstenfischern mit
Rascasse, Dorade, Rouget Barbet, Lotte, Loup de Mer, St. Pierre, Grondin,
und Safrankartoffeln, serviert ab 2 Personen am Tisch im Suppentopf

in 3 Gängen mit Croutons und Rouille
Ab zwei Personen 45,00 € pro Person

Médailles de Lotte à l' Armoricaine

Bretonischer Seeteufel mit Hummer-Weißweinsauce,
Urkarotten und weiße Bohnen 28 €

Loup de Mer au Beurre blanc aux Herbes

Filet vom geangelteten Wolfsbarsch mit Kräuter-Weißweinsauce,
sautiertes Gemüse und Petersilienwurzelpüree 28 €

Morue fraîche à la Dijonnaise

Kabeljau mit Dijonsensauce, Spitzkohl und Kartoffelpüree 24 €

St. Pierre Sauce Bouillabaisse

St. Pierre mit Bouillabaissejus, Safrankartoffel und Ratatouille 28 €



Plateau de Fromages

vom Tölzer Kasladen Rohmilch-Käse aus Frankreich ab 8,50 €

Élixir de Fruits aux deux Sorbets

Früchte im Gewürzsud, Espuma und zwei Sorbets 8,50 €

Dâtes farcies à la Pâte d' Amandes

Datteln mit Marzipanfällung in Caramelsahne, Ingweweis 8,50 €

L' Ananas rôti à la Vanille, son Sorbet et Nougat glacé

Mit Vanille gebratene Ananas, Mandelparfait
und Ananassorbet 9 €

Mousse au Chocolat grand cru 9 €