

Des produits nobles, des préparations gourmandes

Entrées

Foie gras de canard poêlé,
Pêche des vignes rôtie au thym et jus réduit **32.00€**

Calque de noix de Saint-Jacques au fruit de la passion
Gel de mangue aux couleurs du potager **25.00€**

Poissons

Lieu jaune de ligne, algues wakamé
Petits pots du jardinier, écume de curry black Pearl **34.00€**

Filet de Saint-Pierre, consommé de légumes au coco monté
Epinards au macis, légumes en tempura épicée **35.00€**

Viandes

Filet mignon d'agneau, craquelin aux herbes
Carotte sublime et morilles, jus à l'ail **36.00€**

Filet de bœuf Angus juste saisi
Virgule de petits pois, poireau rôti et condiment de sésame noir en deux textures **38.00€**

Toutes nos viandes sont d'origine européenne

Les Fromages

Assiette de fromages frais affinés par Maître Turrette **16.00€**

Desserts (15.00€)

Melon : Nage de melon, fraises, espuma de chèvre cendré
Caviar de melon et gelée de menthe, sorbet melon

Framboise : Biscuit moelleux à la pistache
Tube au chocolat blanc fourré de mousse légère, framboises fraîches

Dessert du potager : Tomates de toutes couleurs confites au thym
Chantilly mascarpone au poivre et sorbet basilic

Menus Gourmands

Composez votre menu avec nos mets de la carte

Menu 3 plats **55 €**

Une entrée, une viande ou un poisson, assiette de fromages ou dessert

- Menu 4 plats

74€

Une entrée, un poisson, une viande, assiette de fromages ou dessert

- Supplément fromage

11 €

(Une assiette de fromages dans un menu compte 3 portions)

Edle Produkte für Feinschmecker

Vorspeisen

Gebratene Entenstopfleber

Geschmorter Pfirsich an Thymian und Jus

32.00€

Jakobsmuscheln an Passionsfrucht

Mango Gelee an Farben des Gemüsegartens

25.00€

Aus Meeren & Flüssen

Pollackfilet und Wakamé Algen

Erbsen aus dem Garten und Schaum vom „Black Pearl“ Curry

34.00€

Filet vom Petersfisch und Gemüse - Kokosnuss Consommé

Spinat an Muskatblüte und würzige Tempura-Gemüse

35.00€

Fleischgerichte

Filet Mignon vom Lamm, Kräuter Craquelin

Karotten, Morcheln und Knoblauch Jus

36.00€

Angus Rinderfilet

Erbsen, geschmorter Lauch und zweierlei Textur vom schwarzen Sesam

38.00€

Unser Fleisch stammt aus der EU

Unsere Käseauswahl

Käseplatte

Mit frischen und affinieren Sorten vom Maître Tourrette

16.00€

Desserts (15.00€)

Melone, Erdbeeren und Espuma vom Ziegenkäse

Melonenkaviar und dessen Sorbet, Gelee von der Minze

Himbeeren und Pistazien Biskuit

Weißer Schokolade gefüllt von leichter Mousse und frische Himbeeren

Dessert aus dem Gemüsegarten

Kandierte Tomaten aller Farben an Thymian, Mascarpone Creme an Pfeffer und Basilikum Sorbet

Menüs

Erstellen Sie Ihr Menü aus der Speisekarte

- 3 Gang Menü 55 €

Eine Vorspeise, ein Hauptgericht (Fleisch oder Fisch), eine Käseauswahl oder ein Dessert

- 4 Gang Menü 74 €

Eine Vorspeise, ein Fisch Gericht, ein Fleisch Gericht, eine Käseauswahl oder ein Dessert

- Aufpreis für Käseauswahl (3 Käsesorten) 11 €

Noble products, gourmet preparations

Starters

Pan-fried Duck foie gras,
Roasted vine peach with thyme and reduced juice **32.00€**

Layer of scallops with passion fruit
Mango gel with vegetable colors **25.00€**

Fish

Pollack fish, wakame seaweed
Gardener's vegetables, black Pearl curry foam **34.00€**

Fillet of John Dory, vegetable stock soup with coconut
Spinach with mace, spicy tempura vegetables **35.00€**

Meat

Filet mignon of lamb, herb cracker
Sublime carrot and morels, garlic juice **36.00€**

Angus beef tenderloin just seared
Peas, roasted leek and black sesame condiment in two textures **38.00€**

All our meats are of European origin

Cheese

Plate of fresh cheeses refined by Maître Tourrette **16.00€**

Desserts (15.00€)

Melon: Melon soup, strawberries, ashy goat espuma
Melon caviar and mint jelly, melon sorbet

Raspberry : Soft pistachio cookie
White chocolate tube filled with light foam, fresh raspberries

Vegetable dessert: Tomatoes of all color's confit with thyme
Chantilly mascarpone with pepper and basil sorbet

Menus Gourmands

Compose your own menu according to our dishes à la carte:

3 courses menu **55 €**

A starter, meat or fish, cheese or dessert

4 courses menu **74€**

Starter, fish, meat, dessert

- Supplement for cheese **11 €**

(A cheese plate in a menu account 3 portions)