

Entrées

Foie Gras de Canard du Périgord „au naturel“

Monbazillac Macaron/ Brioche Maison

20,50 €

Langoustine „ Comme-ci- comme ça „

Ricotta- Crème/ Orangenmarinade/ Petersiliencoulis und Wiesensalat

19,50 €

Vitello Tonnato (version 2012)

18,50 €

Rotbeete- Carpaccio

Pinienkerne/ Frischkäsemousse/ Milles Feuilles

16,50

Soupes

Duo aus Pastinake & Brunnenkresse

Roquefort Croustillants

8,90 €

Kalbs-Consommé

en Laborie du Périgord

12,50 €

Entré Chaude

Jakobsmuscheln am Vanillespieß

Karamellisierte Chicorée & Chilischäum

22,50 €

Tagliolini/ Trüffel

Melanosporum

26,90 €

Poissons

Daurade Royale Filet in Jackobsmuschel-Schuppen
Pommes Mousseline/ Caviar d' Aquitaine
36,90 €
als ZwG 29,50 €

Steinbuttfilet und grünes Gemüse
Tagliolini/ Trüffel (Melanosporum)
39,90 €

Viandes et Volailles

La Poule au Pot (Sous Vide) VGE
Petits légumes et Mique
27,90 €

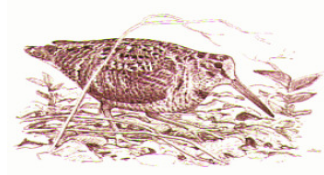
Magret de Canard Mulard (IGP) à l' Orange
Kartoffel Terrine/ Gemüse
29,90 €

Lammkrone mit Petersilienkruste
Ratatouille Spieß/ Knoblauch Panna cotta/ Tomaten/ Lamm Jus
39,90 €

Gefüllter Kaninchenrücken
Foie gras & Kalbsbries
Trüffel Jus/ Nudel Risotto
32,90 €

Kalbsrücken Glacé au Pain d' épice
Sellerie Réglisse/ Möhren purée
Minz Coulis/ Balsamico Jus
38,90 €

Menu



La Bécasse

Mise en Bouche

Langoustine „ Comme-ci- comme ça „
Ricotta- Crème/ Orangenmarinade/ Petersiliencoulis/ Wiesensalat

Duo aus Pastinake & Brunnenkresse
Roquefort Croustillants

Jakobsmuscheln am Vanillespieß
karamellisierter Chicorée/ Chilischäum

Magret de Canard Mulard (IGP) à l' Orange
Kartoffelterrinen/ Gemüse

Apfel Pithivier
Sahne Eis & Karamellsauce

Menü 79,50 €
ohne Zwischen -Gang 69,50 €
ohne Suppe und Zwischen -Gang 59,50 €

Menü *La Bécasse* kann nur einheitlich am Tisch gewählt werden.

Menu



Végétariens

Mise en Bouche

Rotbeete- Carpaccio

Pinienkerne/ Frischkäsemousse/ Milles Feuilles

Duo aus Pastinake & Brunnenkresse
Roquefort Croustillants

Tagliolini mit Trüffel
auf Blumenkohl Eventail

Apfel Pithivier
Sahne Eis & Karamellsauce

Menü 49,50 €
ohne Suppe 43,50 €