

- MENU DU MOMENT -

Doraden Sashimi - Vichyssoise - Dill  
seabream sashimi - vichyssoise - dill

oder - or

Acquerello Risotto - Weinbergschnecken - Liebstöckel  
acquerello risotto - lovage - snails

---

Wildfang Fisch - Pastinake - Birne  
catch of the day - parsnip- pear

---

\* Offener Raviolo- Rinderbäckchen- Champignons

\* open raviolo - beef cheek - champignons

---

Ente « Excellence Miéral » - Wirsing - Apfel  
duck « excellence Miéral » - cabbage - apple

---

Käse Auswahl von Maitre Affineur Antony +24€  
cheese course from Maitre Affineur Antony

Käse statt Dessert +8€  
cheese instead of dessert

---

Dessert Trilogie  
variety of dessert

4 Gang Menü : 95€ 3 Gläser Weinbegleitung +45€

\*6 Gang Menü : 130€ 5 Gläser Weinbegleitung +75€