

La Carte

LES ENTREES

Le Foie gras de Canard au Cassis, Condiments et pain de campagne toasté
Duck liver terrine with Blackcurrant, Beetroot, Condiment and Toast 41 €
Entenleberpastete mit schwarzer Johannisbeere und Toast

La Melonnière dans tous ses états, Jambon Ibérique, Lomo et Pickles, un consommé au Thé 'Fleur de Feu'
Medley of Melon, Pickles, Lomo and Jabugo Patanegra ham with Tea "Fleur de Feu" consommé 39 €
Melone in allen Variationen, Iberischer Schinken, Lomo, Pickles, würziger Aufguss "Fleur de Feu"

Le Risotto Acquerello au Vert, Cuisses de Grenouilles et Escargots de Bourgogne, Crème d'Ail doux
Green Acquerello Risotto with Frog's legs and Burgundy Snails in a mild Garlic cream sauce 42 €
Risotto Acquerello „Grün“, Froschschenkel und Burgunder Schnecken, mit milder Knoblauchcreme

Les Légumes du Jardin en Barigoule, Vinaigrette tiède au Xérès et Truffes d'Eté
Vegetables cooked in Barigoule, Xérès and Truffle dressing 43 €
Gemischtes Garten-Gemüse, vorbereitet mit Weisswein und Thymian, lauwarmer Vinaigrette und Sommertrüffel

Le jaune d'œuf 'Bio' Parfait, Anguille fumée, Caviar Oscietre, croustillant de Seigle et Blanc manger
Perfect egg Yok on a cold smoked Eel jelly with Caviar and Blancmange 44 €
Das Perfekte Eigelb Bio auf geräuchertem Aalgelee, Ossietra Kaviar, knuspriger Roggen

Les Ormeaux fondants, Celtuces, Algues et Salicornes, émulsion d'Eau de Mer
Poached Abalone with Seaweeds, Celtuces and a Shellfish sauce 47 €
Abalonen schmelzend, marinierte Algen, Queller, Muschelsoße und Emulsion aus Meerwasser

LES POISSONS ET CRUSTACES

Le dos de Lieu de Ligne au Sel fumé, Fleurs de Courgette, Panisses et Tomates confites, jus acidulé aux Câpres
Pollack with Smoked Salt, Zucchini flower, Panisse and Tomatoes, Citrus sauce with Capers 44 €
Pollack mit geräuchertem Salz, Zucchini Blüten, Panisse und eingelegten Tomaten, Kapernsoße

Le Poulpe de Roche braisé, Coquillages, raviolis de Calamars et Courgettes Violon, jus de soupe au Safran de L'Aube
Braised Octopus, Shellfish, Stuffed Ravioli with Zucchini and Squids, Fish soup with Saffron 52 €
Oktopus, geschmort, Muscheln, Tintenfischravioli, Zucchini, Safran-Fisch Soße

Les Ecrevisses Pattes rouges et Jambonnette de Cuisses de Grenouille au Vert, Girolles, Blettes, Amandes fraîches et Lard Ibérique, jus de Carapace aux Epices grillées
Crayfish and Frog Legs, Girolles, Swiss chards, Fresh Almonds and Spanish Ham, Crayfish sauce with Spices 54 €
Edelkrebse, Froschschenkel in grün, Pfifferlinge, Mangold, frische Mandeln, Iberischer Speck, Schalensaft mit gegrillten Gewürzen

Le Saint Pierre grillé, Artichauts Poivrade, Fenouil, Tomates vertes, infusion de Mélisse et Cardamome
Grilled John Dory, Artichokes, Fennel, Green Tomatoes, Balm and Cardamom infusion 56 €
Petersfisch, kleine Artischocken, Fenchel, grüne Tomaten, Kardamom und Mélisse Aufguss



LES VIANDES ET VOLAILLES

La 'Fleur de Bœuf' Charolais au Foie Gras, Aubergines farcies à la moelle et Gnocchi de Pommes de Terre
Charolais Beef fillet with Duck liver, Stuffed Eggplant with Bone Marrow and Gnocchi 49 €
Charolaisrindfleisch mit Entenleber im Pancetta-Mantel, mit Knochenmark gefüllte Auberginen, eingelegte Zwiebeln, frittierte Gnocchis und Pinot Noir Soße

Le Carré d'Agneau en croûte d'Herbes, Tian de Légumes à la Saugue Ananas, Merguez et Chips de Polenta, sauce Régence
Roasted Rack of Lamb, Summer Vegetables Tian with 'Ananas' sage, Merguez and Polenta crisps, Regence sauce 52 €
Lammrücken im Kräutermantel, überbackenes Gemüse mit Ananassalbei, Merguez, Polentachips und Regence Soße

La Pomme de Ris de Veau en cocotte, Pommes de Terre Nouvelles grillées, Blettes et Girolles, jus aux Ecorces de Sapin
Calf Sweetbread, grilled New Potatoes, Swiss Chards and Girolles, Fir Tree Bark juice 53 €
Kalbsbries im Schmortopf, gegrillte neue Kartoffelchen, Mangold, Pfifferlinge, Tannenrindensaft

Le Pigeonneau de chez Patrice et Didier, Navets au Cassis, Cuisses confites, Chips blondes, sauce à la Diable
Roasted Pigeon, Turnips with Blackcurrant, Chips, White wine sauce with Tomatoes and Aromatics 55 €
Täubchen gebraten, Kohlrüben in Cassis, eingelegte Schenkel, Chips, scharfe Weissweinsosse mit Tomate

Pour deux personnes (1heure de cuisson) / For two People / Für 2 Personen

La Volaille de Bresse en deux services :
Les Suprêmes au beurre d'Herbes, Mousseline de Pommes de Terre et Champignons
Les Cuisses, Légumes en Barigoule, Vinaigrette aux Truffes
Roasted Bresse Chicken in two servings P/pers
Chicken Breast, mashed Potatoes and Mushrooms 52 €
Brown meat, Vegetables, Truffles dressing
**Bressehuhn auf 2 Arten:
Hühnerbrust gebraten, Kräuterbutter mit Kartoffelpüree und Wildpilze
Hühnerschenkel, Gemüse in Thymian, Trüffelvinaigrette**

CHEESES UNSER FRISCHER UND VERFEINERTER KÄSE

Une Sélection de plus d'une quarantaine de Fromages Frais et Affinés
A Selection of Fresh and Ripe Cheeses 19 €
Eine Auswahl unserer verschiedenen Käsesorten