

/ Vorspeisen

Die 6 Austern von Assérac von „Fohanno“..... 13,00€

Fisch-Ceviche des Augenblicks im Letche du Tigre..... 16,00€

Lokale Himbeeren von „Patrick Séché“, junge Pflanzentriebe.

Lachs „Bömlo“ mariniert mit Ponzu Yuzu und Sojasauce..... 14,00€

Shiso, Granny Smith-Apfelgewürz, Wasabi-Schlagsahne, Daikon-Radiesch.



Gazpacho mit lokalen Tomaten und Erdbeeren von “Patrick Séché”. . 12,00€

Sommer-Gazpacho, Melonen- und Wassermelonenblüte, Basilikum, pflanzlicher Feta

Die Schüssel mit rosa Garnelen (ca. 200g), hausgemachte Mayonnaise. 12,00€

Die Schüssel mit gekochten Seeten (ca. 230 g), Mayonnaise und Aioli. 13,00€

Der Teller des Fischers. 21,00€

3 Austern aus Assérac, 120g Seeteufel, 3 rosa Garnelen, hausgemachte Mayonnaise.

Hausgemachte Foie Gras mariniert mit Gewürzen, Portwein und 13,00€

Cognac, kleine Version

Hausgemachte Foie Gras mariniert mit Gewürzen, Portwein und Cognac. . 24,00€

Exotische Früchte chutney mit Ingwer und Goji-Beeren, Gemüsegurken, hausgemachte Brioche geröstet..

/ Gerichte

Der klassische Cheese Burger VBF (150g),..... 21,00€

Hausgemachte Pommes und Salat.

Halbe Entenbrust „Rougié“ Sangria-Sauce, würziger Kakao. 24,00€

Der „Hosterber Roll“ der Chefin, ein Signature-Gericht..... 38,00€

Blätterteig-Brioche, Snack-Sucrine, Hummer, gekochtes Gemüse, hausgemachte Bisque.

„Surf & Turf“ aus Rinderfilet und bretonischem Hummer, Signaturgericht . 48,00€

Fleischrasse, Hummer, Gemüse der Saison, schmelzende Äpfel, reduzierter Bisque.

Gegrillte Garnelen mit Saté-Butter, Ingwer, Knoblauch und Zitronengras....27,00€

Duftender Reis, Limette, geröstete Cashewnüsse, frischer Koriander.

Die Fische des Augenblicks (Siehe Vorschläge)

Thunfisch-Tataki mit geräuchertem schwarzem Pfeffer oder Sesamsamen.. . 32,00€

Sushi-Reis und knuspriger Gemüse-Wok, Sojasauce, Zitronengras, Ingwer, frischer Koriander,

Limette, Ingwergurken, Wakame.



Das gefüllte „Boeuf-Herz“, Coulis aus lokalen Tomaten mit Basilikum. . 21,00€

Reisfüllung, Kichererbsen, Auberginen, halb kandierte Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Pilze, flache Petersilie, Kapern, Oliven, knusprige Semmelbrösel mit Panko, Tofu.

/Desserts

Erdbeere und Himbeere Melba, wie ein frostiger Finger,

Limettenschale.. 13,00€

Hausgemachtes Baiser, Erdbeersorbet, Vanillecreme, Erdbeeren und lokale Himbeeren.

Nektarine und karamellisierte Aprikosen, süßer Ricotta, Crumble.. . 12,00€

Duft mit Sirup aus getrockneten Rosenblättern.

Das gefrorene Soufflé des „Grain de Folie“ im Grand-Marnier.. 13,00€

Der echte hausgemachte Baba mit Rum, Vanillecreme und

Orangensegmenten. 13,00€

Die Platte mit gereiften Käsesorten „Perrin et Heude“ La Baule. 13,00€

Der lokale Erdbeerschnitt von Patrick Séché. 13,00€



Die Passionata Mango-Kokosnuss. 12,00€

Keks, knuspriger Puffreis, cremige Passionsfrucht, cremige Kokosnuss, Mangoglasur.

Kaffee und seine hausgemachten Leckereien. 12,00€

Champagner und seine hausgemachten Leckereien 18,00€

Das Dessert des Konditors 12,00€

Prix net en euros. Service compris

Liste des allergènes disponible sur demande.