

Vorspeisen

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

Hausgemachte Krustenpastete „Richelieu“ 16,00€

Feine Füllung aus Kalbfleisch, Schweinefleisch, Geflügel, Gänseleber, Trüffel, Pistazie, Portweingelee.

Makrele in Sashimi, mariniert und in der Flamme verbrannt 14,00€

Vinaigrette rhubarbe, pickles de concombres, gel citrus, huile verte.



Panna Cotta aus weißem Spargel, Brotfliese, Bärlauch-Pesto 12,00€

Grüne Spargelspäne, Harmonie von frischen Kräutern.

Marmoriert mit hausgemachter Entenleber, mariniert mit Cognac und Portwein 24,00€

Apfelchutney mit Ingwer und Goji-Beeren, Gemüsegurken, hausgemachte Brioche geröstet.

Gerichte

Französisches Lammkarree, Fleischrasse (SOVILEG) 35,00€

Frühlingsgarnitur, frischer Spinat, Kartoffeln aus Noirmoutier, mit Butter geschlagener Lammsaft.

Rindfleisch-Tataki (Fleischrasse), Shiso, japanische Gewürze 29,00€

Sushi-Reis, Sesam, Wakame, Ingwer-Pickles, Daikon-Rettich, Edamamé.

Der Seeteufeltopf mit grünem Curry und Kokosmilch nach

„Thai“-Art 32,00€

Knoblauch, Zitronengras, Ingwer, Koriander, Limette, Gemüse-Wok und Basmatireis.

Der klassische VBF Cheese Burger (180g), hausgemachte Pommes

frites und Salat 21,00€

Süßkartoffel, kandierte Butternuss und gekochtes Gemüse der Saison.

Der Burger „Frühling“ mit Hühnchen und grünem Spargel,

hausgemachte Pommes frites 25,00€

Rettich, Karotte, Avocado, Basilikum, Sauce aus frischem Ziegenkäse und Bärlauch-Pesto.

Die Fische des Augenblicks (Siehe Vorschläge)



Tajine mit Gemüse der Saison und Kichererbsen, Mandeln und

kandierter Zitrone 23,00€

Serviert mit Basmatireis, frischem Koriander und Datteln.

Desserts

Umgedrehter Kuchen mit Zitrusfrüchten, Matcha und Yuzu 13,00€

Finanzieller Keks Matcha, Zitrussegmente, cremige Zitrone Yuzu, Opal.

Der schöne moelleux mit fließender Schokolade, 64%, Vanilleeis 14,00€

Kochen Minute, Dessert zu Beginn der Mahlzeit zu bestellen. (15 Minuten)

Knusprige Millefeuille, Vanille-Diplom-Creme, weiches Karamell 12,00€

Hausgemachter Baba mit Rum, hausgemachter Vanille-Schlagsahne, Orangen 13,00€

Das Dessert des Konditors nach den Wünschen 12,00€



Süße von Rhabarber und lokalen Erdbeeren „Patrick Séché“ 12,00€

Pochierte Rhabarber, kandiert, Vanille-Pflanzencreme, Mandel-Crumble.

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