

Le menu grain de folie

42,00€

Fisch-Ceviche des Augenblicks mit "Letche du Tigre"

Kokosmilch, Limette, Ingwer, Knoblauch, Vogelpfeffer, Koriander.

Oder die Kürbissuppe mit Kastanien, weich gekochtem Ei, gerösteten Haselnüssen



Oder Unterholztorte, kandierter Sellerie, Austernpilz-Cappuccino mit Kaffee

Feine Törtchen mit Wildpilzen und kandierten Selleriewürfeln,

Oder Die 5 Austern von Mesquer aus "Retailleau"

Fisch des Augenblicks

Siehe Vorschläge.

Oder Veal de l'Aveyron, bei niedriger Temperatur kochen 60°

Geröstete Panis und Kürbis, Wildpilze, Balsamico-Reduzierter Fleischsaft und Salbei, leicht mit Butter geschlagen

Oder Thunfisch-Tataki mit geräuchertem schwarzem Pfeffer oder Sesamsamen

Duftender Reis und Gemüse-Wok, Sojasauce, Ingwer und Zitronengras, Koriander.



Oder die gegrillte und kandierte Butternuss, hausgemachte Seitan mit geräuchertem

Butternuss-Risotto mit Gemüse-Parmesan und Schnittlauch,

Butternuss-Gnocchi, sehr duftende Gemüsebrühe.

Der Mont-Blanc des "Korn des Wahnsinns"

Dacquoise-Keks, Kastaniencreme mit Cognac, Baiser, kandierte Orangen, gebrochene Kastanien, Vanillecreme

Oder Herbst-Baiser

Pochierter Apfel, Zimt-Birnen-Kompott, Haselnuss-Schlagsahne, rohes Obst.

Oder Die Minz-Schokoladen-Oper « After-Eight »

Sacher-Keks, Schokoladenganache, Mona-Lisa-Keks, frische Minz-Schlagsahne

Und Pfefferminze, Minzgelee, Schokoladenglasur.

Oder Feigen- und Pekannuss-Törtchen

Shortbread-Teig, Mandelcreme, hausgemachte Praline mit Pekannüssen, Schlagsahne aromatisiert mit Pekannüssen, frische Feigen.

Oder Das Trio der gereiften Käsesorten

"Perrin House" Und "Heude" Der Baule



Menu Loupiots

Bis zu 10 Jahre

13,00€

Knuspriges Hähnchen mit Müsli, hausgemachte Pommes, Salat.

Oder frischer Fisch des Augenblicks, Reis und frisches Gemüse.

• ————— •
Süßer Kürbiskuchen, Schlagsahne
Oder ein kleines Glas hausgemachtes Eis
(Vanille, Erdbeere oder Schokolade).

Prix net en euros. Service compris

Liste des allergènes disponible sur demande.