

Le menu grain de folie

42,00€

Lachs „Bömlo“ mariniert mit Ponzu Yuzu und Sojasauce

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

Oder Fisch-Céville des Augenblicks im Letche du Tigre

Lokale Himbeeren von „Patrick Séché“, junge Pflanzentriebe.



Oder Gazpacho mit lokalen Tomaten und Erdbeeren von „Patrick Séché“

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

Die 5 Austern von Assérac von „Fohanno“

Die halbe Entenbrust „Rougié“ mit Sangria-Sauce, würziger Kakao.

Gemüse der Saison, Kartoffeln, getrocknete Blumen.

Oder Fische des Augenblicks, siehe Vorschläge

**oder Garnelen mit Satébutter, Ingwer, Knoblauch und
Zitronengras**

Duftender Reis, geröstete Cashewnüsse, Limette, frischer Koriander



**oder Das gefüllte „Rindfleischherz“, Coulis aus lokalen Tomaten
mit Basilikum.**

**Tataki vom Roten Thunfisch mit geräuchertem schwarzem Pfeffer
oder Sesamsamen**

**Erdbeere und Himbeere Melba, wie ein frostiger Finger,
Limettenschale.**

Hausgemachtes Baiser, Erdbeersorbet, Vanillecreme, Erdbeeren und Himbeeren.

**Oder Nektarine und karamellierte Aprikosen, Rosenduft,
süßer Ricotta, Streusel.**

Sirup mit Rosenblättern.



Oder Die Passionata Mango-Kokosnuss

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

Oder Das Dessert des Konditors

Oder Das Trio der gereiften Käsesorten

„Heude“ und „Perrin“ La Baule

Menu Loupiots

Bis zu 10 Jahre

13,00€

Burger Kid, Hausgemachte Pommes frites, Salat

Oder Frischer Fisch des Augenblicks, Reis und frisches Gemüse

Hausgemachte Pfannkuchen

Erdbeer-Coulis, Schlagsahne

oder

**Kleiner Topf mit hausgemachtem Eis
(Vanille, Erdbeere oder Schokolade)**

Prix net en euros. Service compris

Liste des allergènes disponible sur demande.