

Das Menü Körnchen des Wahnsinns

42,00€

Gegrillte Makrele in der Flamme, lokale Himbeeren,
Hausgemachte Ponzu-Sauce, pflanzliche Sprossen, grüner Shiso.

Oder Halbgekochte Foie Gras, mariniert mit Gewürzen, Portwein
und Cognac,

Chutney aus exotischen Früchten, hausgemachte Brioche.



Oder La Floralie von Melonen und Wassermelonen, lokale
Erdbeeren, Basilikum,

Sommer-Gazpacho, Melonenkugeln und Wassermelone, pflanzlicher Feta.

Oder Die 5 Austern von Assérac von „Fohanno“.

Das „Schweinchen auf Stroh“, lackiert mit Pesto Rosso, Piquillos,
Kochen bei niedriger Temperatur, Ananas und kandierte Paprika mit
Thymianblüte.

Oder Der Fisch des Augenblicks, siehe Vorschläge...

Oder Garnelen mit Saté-Butter, Ingwer, Knoblauch und
Zitronengras,

Duftender Reis, geröstete Cashewnüsse, Limette, frischer Koriander.



Oder Das gefüllte „Rinderherz“, lokale Tomatencoulis mit Basilikum.

Der Vacherin Erdbeeren-Basilikum,

*Hausgemachtes Baiser, Erdbeersorbet, Vanille-Schlagsahne, Erdbeer-Basilik-
Marmelade*

Oder Der „Peach-Mango“ Blitz,

Pfirsichmarmelade, cremige Mango, pochierte Pfirsiche, rohe Früchte



Oder «L'Espahan»,

*Pflanzlicher Mürbeteig, pflanzliche Gebäckcreme, Gemüsecreme mit
Rosenwasser, Lychee, lokale Himbeeren, getrocknete Blüten.*

Oder Das Trio der gereiften Käsesorten

„Heude“ und „Perrin“ La Baule

Menü Loupiots

13,00€

Bis zu 10 Jahre

Knuspriges Hähnchen mit Getreide, *frites maison, salade.*

Oder frischer Fisch des Augenblicks, *riz et légumes frais.*

Kleines Glas hausgemachtes Eis. (*Vanille, Erdbeere oder Schokolade.*)

Oder hausgemachte Pfannkuchen mit Erdbeercoulis,
hausgemachte Schlagsahne.

Prix net en euros. Service compris

Liste des allergènes disponible sur demande.