

/Eingänge

- Hausgemachte Foie Gras mariniert mit Gewürzen, Portwein und Cognac** 24,00€
Chutney aus exotischen Früchten mit Ingwer und Goji-Beeren, Gemüsegurken, hausgemachte Brioche geröstet.
- Gegrillte Makrele in der Flamme, lokale Himbeeren, hausgemachte Ponzu-Sauce** 14,00€
Framboises de “Patrick Séché”, jeunes pousses végétales, shiso vert.



- Die Floratie aus Melone und Wassermelone, einheimischen Erdbeeren und Basilikum** 14,00€
Sommer-Gazpacho, Melonenkugeln und Wassermelonen, Erdbeeren, Gemüsefeste.
- Die 6 Austern von Assérac von “Fohanno”** 13,00€
- Die Schüssel mit rosa Garnelen (ca. 200 g), hausgemachte Mayonnaise** . 12,00€
- Die Schüssel mit von uns gekochten Bulots, (env. 230 g) Mayonnaise mit Aioli** 13,00€

/Gerichte

- Das „Schweinchen auf Stroh“, lackiert mit Pesto Rosso, Piquillos** 27,00€
Bei niedriger Temperatur kochen, Ananas und kandierte Paprika mit Thymianblüte
- Rindfleisch-Tataki, Shiso, getrockneter Bonit, japanische Gewürze** 32,00€
Mango-Papaya-Salsa mit Koriander, Shimeji-Pilzen, Soba-Nudeln.
- Der klassische Cheese Burger VBF (180g), hausgemachte Pommes frites und Salat** 21,00€
- Der „French Burger“ VBF (180g), hausgemachte Pommes frites und Salat** 23,00€
Gegrillter Speck, Camembert, mit Honig kandierte Schalotten.
- Die Fische des Augenblicks nach der Ankunft der Criée**
Siehe Vorschläge.
- Garnelen mit Saté-Butter, Ingwer, Knoblauch und Zitronengras** 27,00€
Duftender Reis und Gemüse-Wok, Sojasauce Zitronengras Ingwer, frischer Koriander und Limette, Ingwergurken
- Thunfisch-Tataki mit geräuchertem schwarzem Pfeffer oder Sesamsamen** 32,00€
Duftender Reis und Gemüse-Wok, Sojasauce Zitronengras Ingwer, frischer Koriander und Limette, Ingwer Pickles.



- Gefülltes „Coeur de Boeuf“, lokale Tomatensauce mit Basilikum** 21,00€
Reisfelling, Kichererbsen, Auberginen, halbkandierte Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Pilze, flache Petersilie, Kapern, Oliven, knusprige Panko-Semmelbrösel, Tofu

/Desserts

- Der Wagen mit gereiftem Käse** 13,00€
„Heude“ La Baule-les-Pins und „Perrin“ La Baule-Escoubac.
- Der Vacherin Erdbeer-Basilikum** 12,00€
Hausgemachtes Baiser, Erdbeersorbet, Vanille-Schlagsahne, Erdbeer-Basilikum-Marmelade
- Der Blitz “Peach-Mango”** 12,00€
Pfirsichmarmelade, cremige Mango, pochierte Pfirsiche, rohe Früchte.
- Die lokale Erdbeerschale von Patrick Séché** 12,00€
- “L'Irish Tiramisu”** 14,00€
Vanilleeis, Kaffeeis, Espresso, Whisky, hausgemachter Löffelkeks, Mascarpone-Schlagsahne, bitterer Kakao.
- “L'Ispahan”** 12,00€
Pflanzliche Mürbeteiggebäck, Gebäckcreme, pflanzliche Creme mit Rosenwasser, Litschi, lokale Himbeeren von „Patrick Séché“, getrocknete Blumen.
- Das Dessert des Konditors** 12,00€
- Kaffee und seine hausgemachten Köstlichkeiten** 12,00€
- Champagner und seine hausgemachten Köstlichkeiten** 18,00€
- Hausgemachtes Baba mit Rum, Trauben, Zitrus sirup und Zitronengras** 14,00€

Prix net en euros. Service compris

Liste des allergènes disponible sur demande.