

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Kastanien, weichem Ei, gerösteten Haselnüssen . 12,00€

Fisch-Ceviche des Augenblicks im „Letche du Tigre“ 14,00€

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



Unterholtörtchen, kandierter Sellerie, Cappuccino aus Austernpilzen mit Kaffee. 12,00€

Feine Törtchen mit Wildpilzen und kandierten Selleriewürfeln, Cappuccino aus Pilzcreme mit Kaffeegeschmack.

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

Marmorierte hausgemachte Entenleber, mariniert mit Gewürzen und Rotwein 24,00€

Wie eine Sangria, Apfelchutney mit Ingwer und Goji-Beeren, Gemüsegurken, geröstete hausgemachte Brioche.

Gerichte

Französisches Kalbs aus „L'Aveyron“, bei niedriger Temperatur 60° gekocht 29,00€

Pastinaken und geröstete Kürbisse, Wildpilze, reduzierter Fleischsaft

Balsamico und Salbei, leicht mit Butter geschlagen.

Der Oktopus bei niedriger Temperatur gekocht, krautige Chimichurri-Sauce. 28,00€

Süßkartoffeln, kandierte Butternuss und gekochtes Herbstgemüse.

Die Fische des Augenblicks (Siehe Schiefer)

Der klassische VBF Cheese Burger (180g), hausgemachte Pommes frites und Salat 21,00€

Der Herbstburger mit Feigen, Pfifferlingen, hausgemachten Pommes Frites und Salat. 25,00€

Rustikales Burgerbrot, Entenbrust, hausgemachte Foie Gras, Sangria-Sauce.

Thunfisch-Tataki mit geräuchertem schwarzem Pfeffer oder sesamsamen. . 29,00€

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

Frischer Koriander und Limette und Gemüsegurken.



Gegrillte und kandierte Butternut, hausgemachter Seitan mit geräuchertem Paprika. 21,00€

Butternut-Risotto mit pflanzlichem Parmesan und Schnittlauch, Butternuss-Gnocchi, sehr duftende Gemüsebrühe.

Desserts

Der Mont-Blanc des „Körners des Wahnsinns“ 12,00€

Dacquoise-Keks, Kastaniencreme mit Cognac, knusprige Baiser,

Vanillecreme, kandierte Orangen, kandierte Kastanien.



Die Törtchen mit Feigen und Pekannüssen.. 12,00€

Mandelcreme, cremige Feigen, hausgemachte Praline mit Pekannüssen,

Schlagsahne mit Haselnüssen.

Das Herbst-Baiser. 12,00€

Pochierter Apfel, Birnenkompott mit Zimt, Haselnusscreme, rohe Früchte.

Die Oper Minze-Schokolade « After-Eight » 12,00€

Sacher-Keks, Schokoladenganache, Jona-Keks, Minzsirup, Sahne

Mit frischer Minze und Peppermint, Minzgelee, Schokoladenglasur.

Der berühmte hausgemachte Baba mit Rum vom Konditor. 14,00€

Vanillecreme, Zitrussegmente.

Das Dessert des Konditors. 12,00€

Der Wagen mit gereiftem Käse. 13,00€

Vom Haus "Perrin" in La Baule und "Heude" in La Baule-les-Pins.