Vorspeisen

15 **Perfektes Ei**
Erbsen nach französischer Art
Pilze, Morcheln, Parmesan-Espuma

16 **Butternut-Kürbis**
als Creme, confiert und eingelegt
Kürbiskerne, Guanciale vom Schwein
Kräuteröl und Croûtons
auch vegetarisch erhältlich

17 NEW **Thunfischtatar**
Thunfisch aus dem Fang des Tages
grüne Mango und Ananas
Crumble von kreolischer Pastete, eingelegte Zwiebeln

18 **Gegrillter Zourite (Oktopus)**
*Sup. +3
Kichererbsenpüree, Gemüse-Caponata
griechische Würzbeilagen, pikante Mayonnaise
mit Combava-Limette

25 **Halbgegarte Foie gras**
*Sup. +7
Vanille und gereifter Rum
Chutney von der Victoria-Ananas
geröstetes Walnussbrot

vegetarische Option

Nettopreise in Euro inkl. MwSt. – Service inbegriffen
*Aufpreis im Halbpensionsmenü
Unsere Allergenliste finden Sie auf Seite 3

Vielen Dank, dass Sie unser Engagement gegen Lebensmittelverschwendung teilen

Hauptgerichte

28 NEW **Thunfischtatar**
Thunfisch aus dem Fang des Tages
grüne Mango und Ananas
Crumble von kreolischer Pastete, eingelegte Zwiebeln
serviert mit Süßkartoffel-Pommes und grünem Salat

34 **Aktueller Fang**
Limabohnen-Fava mit Safran
Fischconsommé, Edamame
Tomaten, Frühlingszwiebel und Salzzitrone

37 **Sanft gedämpfter Schwarzer Seehecht**
*Sup. +5
Ravioles von Kohl und Vanille
Kartoffelcreme, Basilikum
Dashi mit Vanille und Bergamotte

28 **Signature-Risotto**
Pilzfrikassee, Parmesan
Stückchen vom schwarzen Trüffel

.....

4 **Beilagen gegen Aufpreis:**
Gebratener Reis
Saisongemüse in der Cassolette
Süßkartoffel-Pommes

vegetarische Option

*Aufpreis im Halbpensionsmenü

Vielen Dank, dass Sie unser Engagement gegen Lebensmittelverschwendung teilen
Unsere Auswahl setzt auf verantwortungsvollen Fischfang

34 **Pluma vom Ibérico-Schwein**
Creme von violetter Süßkartoffel und Butternut
Pak Choi, Brot-Granola, Kürbiskerne
Tamarindensauce

32 NEW **Gegrillte Entenbrust**
Karotte als Creme, in Julienne und glasiert
Pesto aus Karottengrün, Massalé-Gewürz
Apicius-Sauce

36 **Rinderstück, in Nussbutter gebraten (250g)**
*Sup. +4 Strohkartoffeln
Sauce vom Madagaskar-Pfeffer
1 Beilage nach Wahl

34 **Geschmorte Lammhaxe**
Gemüse-Brunoise und Quinoa
Harissa-Würzpaste, reduzierter Jus
leicht säuerlicher Quark und Wildkräuter

.....

4 **Beilagen gegen Aufpreis:**
Gebratener Reis
Saisongemüse in der Cassolette
Süßkartoffel-Pommes

ALLERGENLISTE:

GLUTEN · CRUSTACÉS *KREBSTIERE* · ŒUF *EI* · POISSON *FISCH* · ARACHIDE *ERDNÜSSE* · SOJA · LAIT *MILCH* · FRUITS À COQUE *SCHALENFRÜCHTE* · CÉLERI *SELLERIE* · MOUTARDE *SENF* · SÉSAME *SESAM* · SULFITES *SULFITE* · MOLLUSQUES *WEICHTIERE* · LUPIN *LUPINEN*

Herkunft des Fleisches: Frankreich, Spanien
Herkunft des Fisches: La Réunion, Französische Südgebiete, Madagaskar, Mauritius

Nettopreise in Euro inkl. MwSt. – Service inbegriffen
Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und werden mit Leidenschaft vor Ort zubereitet.

Desserts

16 **Rund um Zitrusfrüchte**
Zitronen-Crémeux und -Sorbet
Mandelbiskuit, Combava-Gel
französisches Baiser und Fingerlimette

17 *Sup. +2 **Kreolische Vanilleschote**
Vanille-Ganache, geeiste Mascarpone
Mandelpraliné
Gel von Bourbon-Vanille

15 **Baba au Rhum**
Kräutertee-Sirup und Vanille-Schlagsahne
goldener Rum, Tuile aus weißer Schokolade
Kapuzinerkresse-Blätter

15 **Paris - Trois-Bassins**
Praliné-Windbeutel, Crumble
Erdnuss-Diplomatcreme
Vanillesauce (Crème anglaise)

17 *Sup. +2 **Käseteller**
aktuelle Auswahl, gereift
von der Maison Legrain

Nettopreise in Euro inkl. MwSt. – Service inbegriffen
*Aufpreis im Halbpensionsmenü

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und werden mit Leidenschaft vor Ort zubereitet.
*Alle unsere Desserts werden mit Agar-Agar zubereitet und können Spuren von Fisch enthalten
Vielen Dank, dass Sie unser Engagement gegen Lebensmittelverschwendung teilen