# Vorspeisen

*Reh 60 euros*
*Auster, Kaviar aus Aquitanien*
*Chili und Ingwer aus der Region, Algen*
*Cremige Meeresvinaigrette mit Ingwer*

*Jakobsmuschel, und Foie gras 60 euros*
*Topinambur, Orange condiment*
*Sauce Béarnaise*

# Hauptgerichte

*Seesaibling 65 euros*
*Schonend in aromatisiertem Öl confiert*
*Feigen-Bottarga-Condiment, geräucherte Brandade*
*Beurre blanc*

*Petersfisch und Seeohr 70 euros*
*Geräucherte Rinderzunge als Pastrami und Senfkörner*
*Jus von geröstetem Fisch*

*Taube 70 euros*
*Brust am Drehspieß gebraten und knusprig gebratene Keule*
*Wacholder-Condiment, Steinpilze, Knoblauchcreme und Kürbis Schwarzer Knoblauch-Jus, Kastanienmilch*

# Käse

*Käseauswahl 25 euros*
*Knuspertaler und Salat*

# Desserts

*Schokolade 30 euros*
*« En choux »*
*Schokoladenüberzug, Schokoladensorbet, Datteln, Trüffel*