



Foie Gras Terrine

von der Gans, eingelegte Kirschen, Gelee mit Sternanis und Brioche

oder

Tomaten-Kompression

Crostini mit hausgemachtem Ziegenfrischkäse, Tomatencouscous, Pesto, schwarzem Olivenöl



Zanderklößchen *Nantua*

Flusskrebse, Spinat und Kräuterseitling

oder

Zucchini Royale

saisonale Pilze, Tofu, Trüffelemulsion



Aioli Provençal

lokale Biogemüse serviert mit einer milden Knoblauchcreme, geröstetem Buchweizen
und wahlweise pochierter Kabeljau oder Landei



Salzwiesenlamm

gebratenes Karree und Schulter in *Persillade*, Aubergine, *Socca Niçoise*,
Tomaten-Relish und Jus mit Aromaten

oder

Risotto *Paella*

Safranrisotto mit Pequillos, gesalzener Zitrone,
gerösteten Tomaten und Artischocken



***Sélection de Fromages* Maitre Antony**

Auswahl von 3 Käsen mit Chutneys und Nüssen



Cheesecake

Limette, rote Beeren, Basilikumsorbet

oder

Sorbettrilogie

hausgemachte Sorbet-Auswahl mit Meringue

3 Gänge € 85 | 4 Gänge € 105 | 5 Gänge € 125