

Frühlingsinspirationen

Einträge

Fusion aus Gard-Spargel und okzitanischen Erdbeeren,
gewürzt mit schwarzen Oliven 12€

Forellentatar aus unseren Flüssen mit Zitrusfrüchten und
Combawa-Emulsion 14€

Gepresster Bio-AOP-Bulle aus der Camargue nach
thailändischer Art 15€

Gerichte

Aveyron-Perlhuhn, zweimal gegart, cremige Serpentine
und französische Erbsen 36€

Mediterranes Maulbeerfilet, weiße Tobiko-Butter und
Fenchel auf zwei Arten 32€

Variation des Marktes nach der Inspiration des
Küchenchefs 28€

*Unser Küchenchef bietet Ihnen eine Entdeckung von saisonalem Gemüse, das
nach seiner Inspiration und dem, was die Natur uns bietet, zubereitet wird*

Desserts

Antan Gourmetkaffee 16€
Variation von Süßigkeiten zur Erinnerung an unsere Kindheitssnacks, serviert mit Tee oder Kaffee

Duo aus weißer und dunkler Schokolade und knuspriger
Praline 12€

Geröstete Ananas mit Olivenöl-Karamell und Pflanzgefäßeis 12€
von Maison Terme

Zum Teilen

€ pro Person

Teller mit geräuchertem Lachs 9€

Forellentatar aus unseren Flüssen mit Zitrusfrüchten 12€
(2,14)*

Gepresster Bio-AOP-Bulle aus der Camargue, thailändischer Stil
12€
(1,7,8,11)*

Gard-Spargel, gewürzt mit schwarzen Oliven 9€
(11)*

Marktvariation 12€

Teller mit Süßigkeiten 12€

Duo aus Schokoladen- und Pralinenstücken 9€
(11,13,14)*

Geröstete Ananas und Olivenöl-Karamell 9€
(1,10,14)*

* 1:Alkohol, 2:Fisch, 3:Erdnuss, 4:Schweinefleisch, 5:Sellerie, 6:Sesam,
7:Schalentiere, 8:Soja, 9:Schalentiere, 10: Ei, 11:Nüsse, 12:Senf, 13:Gluten,
14:Laktose