

Vorspeisen

Bio-dynamische Frühlingssalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Gratinierter Ziegenkäse mit Portweifeige und Endiviensalat

Gebratene Wachtel mit Belugalinsen und Trüffelcrème

Sautierter Tintenfisch mit Kräuterwaffel, geräucherter Frischkäse und Zwiebelchutney

Vitello tonnato - Big Eye Thunfisch mit geschmortem Milchkalb und Thunfischcrème -

Geröstetes Lammbries mit roter Zwiebeltarte und Senfcrème

Suppen und Zwischengänge

Marseiller Bouillabaisse mit Aioli-Croutons

Cocobohnen-Süppchen mit gebratenem Tintenfisch und krossem Pancetta

Ochschwanz-Tortelloni mit confiniertem Fenchel und Kartoffelmousseline

Feine Spaghettini mit getrüffelter Milchkalbsbolognese

Hauptgänge

Confinierte Entenkeule mit Rahmsauerkraut und feinem Kartoffelpüree

Suprême vom Perlhuhn mit Spargelgemüse und Stampfkartoffeln

J.P.'s Fischteller mit provençalischer Ratatouille und Zitronengras-Curry-Soße

Goucher von der Seeszunge mit Pariser Erbsen und Hummerschaum

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Apfel, Birne, Blutorange -

Dattelküchlein mit Toffifee-Crème und Mokkaeis

Crème brûlée mit Apfelkompott und Apfelsorbet

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

1 Gang 17 € - 2 Gänge 28 € - 3 Gänge 36 € - 4 Gänge 48 €