

*Mehr als sechs Monate, in denen ich die Hoffnung genährt habe, dich endlich zu finden... sieben lange Monate, in denen ich niemals aufgegeben habe, niemals aufgegeben habe, sieben Monate, in denen ich über die Folgen nachgedacht habe, aber vor allem an die Zukunft geglaubt habe. In diesem Sommer schlage ich ein gekürztes, aber buntes Menü vor, frisch und leicht. Eine instinktive Küche, die manchmal verwirrend ist, weil sie gegensätzliche Geschmäcker, gekocht und roh, heiß und kalt, sowie die Möglichkeit bietet, meinen Tisch auf eine **andere Art und Weise** zu schätzen...*

*Vielen Dank für Ihr Vertrauen
Olivier Lapôtre Chef de cuisine / Meisterkoch von Frankreich...*

A la carte Menü: Vorspeise + Hauptgericht + Käse oder Dessert = 38 Euro

Vorspeise 12 Euro / Hauptgericht 22 Euro / Käse 6 Euro / Dessert 8 Euro

Kindermenü 10€ nach Ermessen

*

- Entenstopfleber im Torchon gegart / Grünes Zebra-Chutney
- Sommertomate in Liebesapfel / Krabbenfleisch / Heidelbeerglasur
- Glückliches Hühnerei, gekocht bei 64° / Tomme des Vosges-Käsecreme
Semmelbrösel mit Bärlauch
- **Bio-Linsen vom Bauernhof Grands Prés / Mimose / süß-saure Rettichchips**

☆☆

- Im Geiste einer Aioli... Focaccia / Kabeljau-Stückchen / "gekochte und geröstete" Gemüsemischung
- Sommerliches Rehmedaillon / Käseknödel / Reduzierter Saft mit Rote-Bete-Saft
- Geflügelpaillard / Gourmet-Orangen-Zitronen-Grieß / Paprikagewürz
- **Gepresstes Gemüse "von unten" / Barg-Kass-Mürbegebäck / Hummus**

- Dunstiges Baiser / Aprikose / Aprikosenpapier
- Meringues und Himbeeren "Geist einer Pavlova" / cremige Estragonsauce
- Sommerfrüchte-Farandole / Wassermelonensorbet
- **Pfirsich / Himbeere / Johannisbeere Kaskade**

- Unsere Eiscremes ... Vanille / Schokolade / Zan
Aprikose / Himbeere / Melone und Wassermelone
Unsere Eiscremes und Sorbets werden Minute für Minute turbiniert

Wählen heißt, sich des Rests zu berauben...André Gide