

Entrées | Vorspeisen | starters

Bisque de homard, huile de basilic, crevettes | 17

Hummerbisque, Basilikum-Öl, Krevetten

Lobster bisque, basil oil, prawns

Tartare de crabe des neiges, crème fraîche au citron vert, galettes de sarrasin, cresson de fontaine | 29

Schneekrabbenatar, Limetten-Crème-fraîche, Buchweizen-Galetten, Brunnenkresse

Snow crab tartare, lime crème fraîche, buckwheat galettes, watercress

Crabe mou en panure d'herbes provençales, dip ail et peperoncini, laitue, vinaigrette au babeurre | 28

Softshellkreb in provenzalischer Kräuterpanade, Knoblauch-Peperoncini-Dip, Lattich, Buttermilchdressing

Soft-shell crab in Provençal herb crust, garlic and peperoncini dip, lettuce, buttermilk dressing

Principaux | Hauptspeisen | mains

Vol-au-vent, crevettes sauvages en sauce crémeuse au safran et moules, carottes et fenouil | 46

Vol au vent, Wildwasserkrevetten in Safran-Miesmuschelrahmsauce, Karotten-Fenchelgemüse

Vol-au-vent, wild-caught prawns in saffron mussel cream sauce, carrots and fennel

Queues de cigale de mer, pistou de brocoli, pignons de pin, taglierini, confit d'échalotes | 59

Bärenkrebsschwänze, Brokkoli-Pistou, Pinienkerne, Taglierini, Schalottenkonfit

Slipper lobster tails, broccoli pistou, pine nuts, taglierini, shallot confit

Dessert | süsse Verführung | sweet temptation

Mousse à la cannelle enrobée de Baumkuchen (gâteau à la broche allemand), variation de pomme | 16

Zimt mousse im Baumkuchenmantel, Apfelvariation

Cinnamon mousse coated in Baumkuchen (German tree cake), apple variation