



Les Menus

MENU SURPRISE 120 €

Laissez-vous surprendre par la cuisine de Philippe Augé grâce à un Menu élaboré pour votre plaisir composé de quatre mets selon le marché, des plateaux de fromages et d'une note sucrée.
Allow yourself to be surprised by Philippe Augé cooking with a Menu created for your pleasure, consisting of four dishes selected from the market with fine cheese and a sweet final

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Philippe Augé überraschen, er kreiert für Sie ein besonderes Menü mit vier Gängen.
Dazu bieten wir Ihnen anschließend eine Auswahl unseres Käseangebots und ein Dessert Ihrer Wahl

MENU HOMARD 90 €

La Pince gauche et Entre Pince au Tourteau et Citron, consommé double aux Baies de Passion
Left claw and Crab with Lemon, Passion fruit jelly

Die linke Hummerschere mit Taschenkrebs und Zitrone, im Zucchini-mantel, doppelte Kraftbrühegelee
- oOo -

La Pince Droite, Aubergines ' Belle Niçoise' et Moules de Bouchot, jus au Corail
Right claw, Aubergines "Belle Niçoise" and Mussels

Die rechte Hummerschere, Auberginen aus Nizza, und Miesmuscheln, Corailsoße
- oOo -

La Queue de Homard et Suprême de Pigeon, Gnocchi, Girolles et Truffe d'Eté
Tail with Pigeon, Gnocchi, Girolles and Summer Truffle

Hummerschwanz „Erde und Meer“, mit Taubenfilet, Gnocchi, Pfifferlingen und Sommertrüffel, Hummersoße
- oOo -

Les Plateaux de Fromages Frais et Affinés

Selection of Fresh and Ripe Cheeses

Auswahl von feinem Käse

- oOo -

Le Fraisier crémeux à la Vanille et biscuit Diamant

Vanilla Fraisier and Shortbread biscuit

Erdbeer- und Vanillecreme, frische Erdbeeren, Walderdbeersorbet und ein gezuckerter Mürbeteigkeks



MENU GOURMET 75 €

Le Ceviche de Daurade au Citron confit, Pickles, Moules de Bouchot et croustillant de Wasabi

Sea Bream Ceviche with Lemon, Pickles and Mussels

Dorade als Carpaccio, Pickles, Muscheln, Wasabischips

ou

L' Œuf Parfait aux Girolles, Truffe d'Été, Amandes fraîches et Lard Ibérique, jus à l'Huile de Noisettes

Soft boiled Egg with Girolles, Summer Truffle, fresh Almonds with Bacon and Hazelnut oil

Das perfekte Ei mit Pfifferlingen, Sommertrüffeln, frischen Mandeln, Iberischem Schinken und Haselnussöl

- oOo -

Le Cabillaud fumé, ravioles de Pommes de Terre aux Oignons et petits Câpres

Smoked Cod, Potato Ravioli with Onions and Capers

Geräucherter Kabeljau, Kartoffelravioli mit Zwiebeln, Kapern und Fischsoße

Ou

La Noix de Veau en croûte de persil, Petits farcis et Courgettes Violon, sauce Moelle et Citron

Loin of Veal with Parsley crust, Petits farcis and Zucchini, Bone Marrow and Lemon sauce

Kalbsnuss im Petersilienmantel, gefülltes Gemüse und Minizucchini, Soße aus dem Knochenmark mit Zitrone

- oOo -

Les Plateaux de Fromages Frais et Affinés

Selection of Fresh and Ripe Cheeses

Auswahl von feinem Käse

- oOo -

Le Soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet Orange Sanguine

Warm Grand Marnier Souffle with Blood Orange sorbet

Blätterteig mit Vanillecreme, Sahne, Pralinensplitter und kleine Vanille Windbeutel

Ou

Le Cannelé au Chocolat Grand Cru Guanaja et cœur à la Menthe Poivrée

Guanaja Chocolate Cannelé with Pepper Mint cream

Grand Cru Guanaja Schokolademousse, weißes Schokoladenherz mit Pfefferminz, weisses Schokoladeneis und schwarzes Schokoladensorbet



MENU DU JARDIN 75 €

Le Tartare de Tomates, Mozzarella Burrata, Gaspacho de Concombre à la Sauge Ananas

Tomato Tartare, Burrata Mozzarella, Cucumber and Sage Gaspacho

Tomatentartar, Mozzarella Burrata, Gaspacho aus grüner Gurke mit Ananas Salbei

- oOo -

Les Ravioles farcies, Pistou Génois, Roquette et Courgettes Fleur, sauce Basquaise

Stuffed Ravioli, Pistou and Roquette Salad, Zucchini flower and Basquaise sauce

Gefüllte Raviolis, Pesto, Roquettesalat, Zucchini Blüten, Basquaise Soße

- oOo -

L'œuf en trompe l'œil aux champignons et Amandes fraîches, jus à l'Huile de Noisettes

Egg Yolk and Mashed Potatoes with Mushrooms, and Fresh Almonds

Eigelb auf feinem Kartoffelpüree mit Pilzen, frischen Mandeln und Haselnussöl

- oOo -

Les Plateaux de Fromages Frais et Affinés

Selection of Fresh and Ripe Cheeses

Auswahl von feinem Käse

- oOo -

La Sphère Ivoire et Rhubarbe confite

White chocolate Sphere with Rhubarb

Efrischender Rhabarber in einer weißen Schokoladenkugel, Rhabarberkompott und Sirup