



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 droite, la Melonnière, Pickles, Lomo et Jabugo , un consommé au Thé ' Fleur de Feu'

Right Claw with Melon, Pickles, Lomo and Jabugo, Cold Melon consommé perfumed 'Fleur de Feu' tea

Die rechte Schere, mit Melone, Pickles, Lomo und Jabugoschinken würziger Aufguss "Fleur de Feu"

- oOo -

La Pince gauche et l'Entre Pince en cannelloni, Tomates Multicolores, Moules de Bouchot et Basilic, jus Coraillé aux Baies de Ganshu

Left Claw in a Cannelloni, Tomatoes, Bouchot's Mussel and Basil, Lobster sauce with Ganshu berries

Die linke Schere im Cannelloni, verschieden farbige Tomaten, Muscheln, Basilikum, Schalentiersaft mit Beeren aus Ganshu

- oOo -

La Queue au Poivre rouge, Croustis de Veau en fleur de Courgettes, Girolles et Truffes d'Eté,

Jus de Carapace à la Marjolaine et Moutarde Fallot

Roasted Tail with Red Pepper, Stuffed Zucchini Flower with Veal, Girolles, Truffle, Lobster sauce

Der Hummerschwanz mit rotem Pfeffer, Kalbscroustis in Zucchini-Blüte, Pfifferlinge und Sommertrüffel, Hummer- und Kalbssoße mit Majoran

- oOo -

Les Plateaux de Fromages Frais et Affinés

Selection of Fresh and Ripe Cheeses

Auswahl von feinem Käse

- oOo -

Les Fraises Mara des Bois et Rhubarbe à la Vanille Bourbon, Crumble de Lait

Strawberries ,Mara des Bois' and Rhubarb with Bourbon vanilla, Milk Streusel

Mara Erdbeeren mit Rhabarber , Bourbonvanille und Milchstreusel



MENU GOURMET 75 €

Le Foie gras de Canard au Cassis, Condiments et pain de campagne toasté

Duck liver terrine with Blackcurrant, Beetroot, Dried Fruits and Toast

Entenleberpastete mit schwarzer Johannisbeere, und Toast

ou

Le Jaune d'Oeuf 'Bio' Parfait, cœur de Saumon fumé, Avruga, croustillant de Seigle et Blanc manger

Perfect Egg Yolk with Smoked Salmon, Avruga and Blanc-mange

Das Perfekte Eigelb Bio, mit geräuchertem Lachs und Avrugakaviar, knuspriger Roggen

- oOo -

Le dos de Lieu de Ligne au Sel fumé, Fleurs de Courgette, Panisses et Tomates confites, jus acidulé aux Câpres

Pollack with Smoked Salt, Zucchini flower, Panisse and Tomatoes, Citrus sauce with Capers

Pollack mit geräuchertem Salz, Zucchini Blüten, Panisse und eingelegten Tomaten,

ou

Le canon de Volaille de Bourgogne aux Girolles, Blettes et Pommes de Terre Nouvelles, jus à la Sarriette

Burgundy Poultry with Girolles, Swiss Chards and roasted Potatoes, Savory sauce

Burgunder Geflügelrolle mit Pfifferlingen, Mangold, neue Kartoffeln im Schmortopf, Bohnenkrautsaft

- 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

Warmes Grand Marnier Soufflé mit Blutorangen-Sorbet

ou

Le Galet au Chocolat Grand Cru, cœur croustillant aux Cacahuètes pralinées

Stuffed Grand Cru Chocolate mousse with Crunchy Peanuts

Grand Cru Schokoladenkiesel , gefüllt mit Erdnusspraliné und Orange



MENU DU JARDIN 75 €

Les Légumes du Jardin en Barigoule, Vinaigrette tiède au Xérès

Medley of Vegetables in barigoule, Xérès dressing

Gemischtes Gartengemüse vorbereitet mit Weisswein und Thymian, lauwarme Xérès Vinaigrette

- oOo -

Le Risotto de Tomates, Mozzarella et Basilic, Jus de Tomates concassées grillées

Tomato risotto, Mozzarella and Basil with grilled Tomatoes sauce

Tomaten-Risotto, Mozzarella, Basilikum, Sosse aus gegrillten Tomaten und Zwiebeln

- oOo -

L'Œuf cocotte ' Bio', Pommes de Terre Nouvelles, Champignons et Truffes d'Eté, sauce Tartufata

Egg cocotte, roasted Potatoes, Mushrooms and Truffles

Bio Ei, neu Kartoffelchen, Pfifferlinge, Sommertrüffel, cremige Pilzsose

- oOo -

Les Plateaux de Fromages Frais et Affinés

Selection of Fresh and Ripe Cheeses

Auswahl von feinem Käse

- oOo -

Berlingots au Miel de Fleur d'Oranger, Abricots rôtis au Romarin et Amandes fraîches

Orange Blossom honey, roasted Apricots with Rosemary and Fresh Almonds

Honigwabe aus Keks, gefüllt mit Honig und Sahne, gebratene Aprikosen mit Rosmarin, frische Mandeln