

Le CERF

GOURMET RESTAURANT

Chef de Cuisine Boris Rommel empfiehlt

Menu „Chef“

Bretonischer Hummer

Castello - Francosalat und Grapefruit

38,00 Euro

Morchelessenz

Rote Beete

34,00 Euro

Loup de Mer

„le provençale“

36,00 / 48,00 Euro

Miéral Taube

Rastinake und Kumquats

38,00 / 52,00 Euro

Dreierlei vom Kalb

Madeirasauce, Spargel und Kartoffel

54,00 Euro

Schokolade

Rote Beete, Fuzu und Rote Whiso

26,00 Euro

Menü in 6 Gängen 196,00 Euro

Menü in 5 Gängen ohne Taube 178,00 Euro

Menu „Légumes“

Roter Quinoa

Orange und Dill

36,00 Euro

Brunnenkressesuppe

Haselnuss und Morcheln

28,00 Euro

Bio Landei

Grüner Spargel und Tellerzwiebel

34,00 Euro

Blumenkohl

Zitronengras und Vogelmiere

44,00 Euro

Geröstetes Roggenmehl

Granny Smith, Joghurt und Petersilie

24,00 Euro

Menü 148,00 Euro

Desserts

Schokolade
Rote Beete, Fuzu und rote Shiso

26,00 Euro

Geröstetes Roggenmehl
Granny Smith, Joghurt und Petersilie

24,00 Euro

Saint Domin Käse
Schwarze Johannisbeere und Champagne

28,00 Euro



*Gerne gehen wir auf Allergien, Unverträglichkeiten und Vorlieben ein.
Zu Ihrer Information halten wir auch jederzeit eine Karte
mit den ausweispflichtigen Allergenen bereit.*

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.