

# IRMA LA DOUCE

## Les Classiques

Gillardeau Auster / Stk. 5€

*Gillardeau oyster / pcs. 5€*

Gillardeau Auster / Melonenschinken / geräucherte Crème fraîche / Kaviar / Stk. 8€

*Gillardeau oyster / melon ham / smoked cream / caviar / pcs. 8€*

Rindertatar / Brot / eingelegte Tomate / Schalotte / Kapern

*Beef tartare / bread / dried tomato / shallots / capers*

50g 14€ / 100g 20€ zuzüglich 10g Ossietra Kaviar 35€

*50g 14€ / 100g 20€, additional 10g Ossietra caviar 35€*

Gebackene Kabeljau Brandade / Sauce Tartare / Feldsalat 16€

*Codfish brandade / Sauce Tartare / lamb's lettuce 16€*

\*\*\*\*\*

Boeuf Bourguignon 35 €

*Boeuf Bourguignon 35€*

Bouillabaisse Sud / Rotbarbe / Pulpo / Muschel / Rouille / Olive 45€

*Bouillabaisse broth / red mullet / pulpo / mussle / rouille / olive 45€*

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée 10€

*Crème Brûlée 10€*

Käse / Brot / Saures 5Stk. 16€

*Cheese / bread / sours 5pcs. 16€*

# IRMA LA DOUCE

## Notre Haute Cuisine

Steinbutt / Waldpilzponzu / Kopfsalat / Schnecken 28€

*Turbot / mushroom ponzu / lettuce / escargots 28€*

Blumenkohl alla Carbonara / Gremolata / schwarzer Trüffel 26€

*Cauliflower alla Carbonara / gremolata / black truffle 26€*

Entenleberterrinen / Mutzen / Pflaume / Bittermandel 27€

*Duck liver terrine / "Mutzen" / plum / bitter almond 27€*

Languste / Toskanischer Speck / Pilze / Sud / Fenchel 31€

*Crawfish / tuscan bacon / mushroom / fennel 31€*

\*\*\*\*\*

Reh in 2 Gängen serviert 58€

Reh I

Gnocchi / Petersilie / schwarzer Trüffel / Perlzwiebel

Reh II

Rehrücken / Mille-feuille / Sellerie / Rauch

*Roe deer served in 2 courses 58€*

*Roe deer I*

*Gnocchi / parsley / black truffle / pearl onion*

*Roe deer II*

*Roe deer saddle / Mille-feuille / celery / smoke*

\*\*\*\*\*

Nougat / Bergamotte / Kakaosaft 16€

*Nougat / bergamot / kakao juice 16€*