

Menü Éstival

Amuse Bouche

* * *

Königskrabbe mit Ossietra Kaviar,
Avocado und Staudenselleriesud

* * *

Terrine von der Foie Gras
und Haselnuss mit Kirschen und Brioche

* * *

Essenz von Flusskrebse
mit Auberginenkaviar

* * *

Konfierte Felsenbarbe,
Amalfizitrone, wilder Fenchel und Poveraden

* * *

Ente aus der Dombes,
Shiitake-Tarte und Kopfsalatherzen

* * *

Comté 18 Monate affinert,
junges Essiggemüse und Karottenpüree

* * *

Pré Dessert

* * *

Pfirsich Melba „Petit Amour“

112,- € ohne Comté 104,- €

Weinbegleitung 74,- € / ohne Käse 64,-
Weinbegleitung Excellence 95,-

Formule du Midi

Pochiertes Landei,
Erbsencreme und Waldpilzen

oder

Terrine von Kalbsbries und Foie Gras
mit jungem Essiggemüse und Brioche

oder

Cappuccino
von grünem Spargel und Hummer

* * *

Kabeljau unter Kartoffelschuppen
mit Lauchcreme und Pfifferlingen

oder

Limousin Lammrücken
mit Auberginenkaviar, mediterranem Gemüse und Nusskartoffeln

* * *

Sainte Maure
mit Honigkuchen und Rote Bete aus dem Salzteig

oder

Geeiste Erdbeere „Petit Amour“

Zwei Gänge 32,- €

Drei Gänge 39,- €

Unsere Weinempfehlungen:

2015 Mussbach Riesling Petit Amour, Weingut A. Christmann 0,15 10,50 , – €
2014 Sylvaner, Domaine Ostertag 0,15l 5,50,- €
2012 Languedoc, Château L'Euzière 0,15l 6,50,- €