

Menü Vert

Amuse Bouche

* * *

Médailon vom Atlantik-Hummer,
französisches Gemüse und Krustentier vinaigrette

* * *

Quasi de veau,
braisierte Frühzwiebeln und Pommes Anna

* * *

Pré Dessert

* * *

Frühlingskräuterflan, Süßholz,
Johannisbeeren und Limettensorbet

65,- €

Weinbegleitung 40,- €

*Liebe Gäste,
für eine detaillierte Auflistung zu Allergenen und Zusatzstoffen
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

Menü Printemps

Amuse Bouche

* * *

Gebackenes Morchelei
mit grünem Spargel und Kartoffelsabayon

* * *

Terrine von der Foie Gras und Kalbsbries
mit Karottenpüree und jungem Essiggemüse

* * *

Velouté von jungen Erbsen
und Bretonischer Kaisergranat

* * *

Steinbutt unter Kartoffelschuppen,
Vin Jaune-Jus, Schalottenpüree und Pfifferlinge

* * *

Limousin Lamm
mit Poveraden, Salzzitrone und Pinienkern-Crouton

* * *

Sainte Maure,
Rote Bete aus dem Salzteig und Honigkuchen

* * *

Pré Dessert

* * *

Blanc Manger
mit Rhabarber und Gariguet-Erdbeere

112,- € ohne Sainte Maure Käse 104,- €

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