

Menü Vert

Amuse Bouche

* * *

Médaille 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.*

Formule du Midi

Poveraden à la barigoule
mit Iberico Speck und Orange

oder

Keta Lachs und Kaviar,
Gurkensud und Buttermilchgelee

oder

Velouté von jungen Erbsen,
pochiertes Landei und Morcheln

* * *

Bouillabaisse „Petit Amour“
mit Sauce Rouille und Croutons

oder

Limousin Lammrücken mit Taggiasca Oliven,
Auberginenkaviar und Pommes Maxime

* * *

Chèvre frais
mit wildem Fenchel, Amalfizitrone und Pinienkerntoast

oder

Tarte von Sommerbeeren und Guanaja Schokolade

Zwei Gänge 32,- €

Drei Gänge 39,- €

Unsere Weinempfehlungen:

2015 Mussbach Riesling Petit Amour, Weingut A. Christmann 0,15l 10,50,- €

2013 Orthogneiss, Domaine de l'Écu 0,15l 5,50,- €

2013 Vacqueyras, Domaine Santa Duc 0,15l 7,50,- €