

## 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,- €