

Menü Éte indien

Amuse Bouche

* * *

Königskrabbe mit Ossietra Kaviar,
Avocado und Staudenselleriesud

* * *

Konfierte Felsenbarbe,
Amalfizitrone, wilder Fenchel und Poveraden

* * *

Ente aus der Dombes,
Shiitake-Tarte und Kopfsalatherzen

* * *

Pré Dessert

* * *

Pfirsich Melba „Petit Amour“

79,- €

Weinbegleitung 55,- €

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

Formule du Midi

Pochiertes Landei
mit Waldpilzcreme und Steinpilzen

oder

Terrine von der Foie Gras
und Haselnuss mit Kirschen und Brioche

oder

Velouté von wildem Fenchel,
Saiblingstatar und konfierte Amalfizitrone

* * *

Bouillabaisse „Petit Amour“
mit Sauce Rouille und Croutons

oder

Rehrücken
mit Kürbis, Quitte und Morcheln

* * *

Bleu d'Auvergne mit Feigen und Nussbrot

oder

Wildkräutersablé mit Johannisbeeren und Limettensorbet

Zwei Gänge 32,- €

Drei Gänge 39,- €

Unsere Weinempfehlungen:

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

2014 Côtes du Rhône Blanc, Domaine de la Janasse 0,15l 6,50,- €

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