

Menü Petit

Amuse Bouche

* * *

Tapenade vom Atlantik Hummer,
mediterranes Gemüse und Poverade

* * *

Quasi de veau,
braisierte Frühzwiebeln und Pommes Anna

* * *

Pré Dessert

* * *

Wildkräuterflan, 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 Éstival

Amuse Bouche

* * *

Königskrabbe mit Ossietra Kaviar,
Avocado und Staudenselleriesud

* * *

Terrine von der Foie Gras und Steinpilzen
mit Hagebuttenhonig 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 affiniert,
junges Essiggemüse und Karottenpüree

* * *

Pré Dessert

* * *

Pfirsich Melba „Petit Amour“

112,- € ohne Comté 104,- €

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