

## Menü Petit Automne

Amuse Bouche

\* \* \*

Terrine von der Foie Gras und Steinpilzen  
mit Hagebuttenhonig und Brioche

\* \* \*

Médailon vom Atlantik Hummer,  
Artischockenvelouté und Garnitur Barigoule

\* \* \*

Rehrücken, Pfefferkuchentoast,  
Kürbis-Quitten-Millefeuille und Maronen

\* \* \*

Pré Dessert

\* \* \*

Portweifeige „Petit Amour“  
mit fromage blanc und Muskateller-Trauben

79,- €

Weinbegleitung 48,- €

*Wir halten eine A-la-carte-Karte für Sie bereit.*

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

## Menü Automne

Amuse Bouche

\* \* \*

Pochierte Gillardeau Auster,  
Ossietra Kaviar, Ingwersud und Apfelsorbet

\* \* \*

Terrine von der Foie Gras und Steinpilzen  
mit Hagebuttenhonig und Brioche

\* \* \*

Médailon vom Atlantik Hummer,  
Artischockenvelouté und Garnitur Barigoule

\* \* \*

Seezunge à la dieppoise  
mit Schwertmuscheln und Lauchcreme

\* \* \*

Rehrücken, Pfefferkuchentoast,  
Kürbis-Quitten-Millefeuille und Maronen

\* \* \*

Käseauswahl von Monsieur Antony  
aus dem Nähkästchen

\* \* \*

Pré Dessert

\* \* \*

Portweifeige „Petit Amour“  
mit fromage blanc und Muskateller-Trauben

118,- €

+ Käseauswahl 25,- €

Weinbegleitung 78,- € / ohne Käse 69,-  
Weinbegleitung Excellence 99,-