

Formule du Midi

Pochiertes Landei mit Waldpilzen und Comté

und/oder

Poireaux vinaigrette
mit Atlantik Hummer und Petersiliencreme

und/oder

Velouté von Sellerie
mit geschmortem Ochsenbäckchen

Bouillabaisse „Petit Amour“
mit Sauce Rouille und Croutons

oder

Quasi de veau mit Chicorée,
Butternut Kürbis und Nusskartoffeln

Roquefort von Monsieur Antony mit Feige und Nussbrot

und/oder

Karamellisierte Apfeltarte mit Vanilleeis

Zwei Gänge 32,- € Drei Gänge 39,- € 4 Gänge 49,- €

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,- €

2014 Trigone by Le Soula, Roussillon 0,15l 7,50,- €

Menü Petit Hiver

Pochierte Gillardeau Auster,
Ossiëtra Kaviar, Ingwersud und Apfelsorbet

Terrine von der Foie Gras und Waldpilzen
mit Hagebuttenhonig und Brioche

Velouté à la dieppoise
mit Schwertmuschel und Skrei

Rehrücken, Pfefferkuchentoast,
Kürbis-Quitten-Millefeuille und Maronen

Pré Dessert

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

99,- €

Weinbegleitung 61,- €