

Menü Petit Hiver

Pochierte Gillardeau Auster,
Ossiëtra Kaviar, Ingwersud und Apfelsorbet

* * *

Velouté à la dieppoise
mit Schwertmuschel und Skrei

* * *

Rehrücken, Pfefferkuchentoast,
Kürbis-Quitten-Millefeuille und Maronen

* * *

Pré Dessert

* * *

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

89,- €

Weinbegleitung 54,- €
Weinbegleitung Excellence 74,- €

Erkundigen Sie sich nach unserem À la Carte Angebot.

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

Menü 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

* * *

Gebratene Jakobsmuschel
mit Périgord Trüffel, Nussbutteremulsion und Kartoffelschaum

* * *

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,-