

Menü Petit fin de l'hiver

Tatar vom Loup de Mer,
Ossiëtra Kaviar, Apfelsorbet und Staudenselleriesud

* * *

Velouté à la dieppoise
mit Schwertmuschel und Winterkabeljau

* * *

Royal vom Wildhasen,
mit Sellerie, Chicorée und Sanddorn

* * *

Pré Dessert

* * *

Geeiste Mandarine mit Joghurtschaum,
Matcha Tee und Yuzu-Ingwersud

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 fin de l'hiver

Tatar vom Loup de Mer,
Ossiëtra Kaviar, Apfelsorbet und Staudenselleriesud

* * *

Terrine von der Foie Gras und Teepflaume,
Piemonteser Haselnuss und Brioche

* * *

Velouté à la dieppoise
mit Schwertmuschel und Winterkabeljau

* * *

Gebratene Jakobsmuschel
mit Périgord Trüffel, Nussbutteremulsion und Kartoffelschaum

* * *

Royal vom Wildhasen,
mit Sellerie, Chicorée und Sanddorn

* * *

Käseauswahl von Monsieur Antony*
aus dem Nähkästchen

* * *

Pré Dessert

* * *

Geeiste Mandarine mit Joghurtschaum,
Matcha Tee und Yuzu-Ingwersud

118,- €

*Käseauswahl +25,- €

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