

Menü Petit

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 Gariguetten-Erdbeere
mit Mandelschokolade und Tahiti Vanille

89,- €

Weinbegleitung 54,- €
Weinbegleitung Excellence 74,- €

Formule du Midi

Puntarelle
mit Zwiebelpüree, Parmesan und Pilzsud

und/oder

Mousse von der Foie Gras
mit Rhabarber und Brioche

und/oder

Velouté von jungen Erbsen,
gebratene Jakobsmuschel und kandierte Zitrone

* * *

Pochierter Label Rouge Lachs,
Beurre blanc, Rote Bete und Meerrettich

oder

Geschmortes Ochsenbäckchen,
Garnitur „Bœuf bourguignon“, junge Möhren und Kartoffelpüree

* * *

Käseauswahl von Monsieur Antony
aus dem Nähkästchen (+15,- €)

und/oder

Geeiste Mandarine „Petit Amour“

Zwei Gänge 34,- € Drei Gänge 42,- € 4 Gänge 51,- €

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,- €