

Menü Petit

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

* * *

Velouté à la dieppoise
mit Schwertmuschel und Winterkabeljau

* * *

Milchlamm aus den Pyrenäen
mit Pinienkernen und artichauts poivrade

* * *

Pré Dessert

* * *

Geeiste Erdbeere „Petit Amour“
mit Mandelschokolade und Gariguetten-Erdbeeren

89,- €

Weinbegleitung 54,- €
Weinbegleitung Excellence 74,- €

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

Menü primeur printanier

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

* * *

Terrine von der Foie Gras aus dem Elsass
mit Rhabarber und Brioche

* * *

Velouté à la dieppoise
mit Schwertmuschel und Winterkabeljau

* * *

Gebratene Jakobsmuschel
mit Périgord Trüffel, Nussbutteremulsion und Kartoffelschaum

* * *

Milchlamm aus den Pyrenäen
mit Pinienkernen und artichauts poivrade

* * *

Käseauswahl von Monsieur Antony*
aus dem Nähkästchen

* * *

Pré Dessert

* * *

Geeiste Erdbeere „Petit Amour“
mit Mandelschokolade und Gariguetten-Erdbeeren

120,- €

*Käseauswahl +25,- €

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