

Menü Petit

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

* * *

Steinbutt unter Kartoffelschuppen,
mit Vin Jaune Jus, Lauchpüree und Mairitterling

* * *

Milchlamm aus den Pyrenäen
mit Pinienkernen und artichauts poivrade

* * *

Käseauswahl von Monsieur Antony*
aus dem Nähkästchen

* * *

Pré Dessert

* * *

Geeiste Gariguetto-Erdbeere
mit Mandelschokolade und Tahiti Vanille

104,- €

*Käseauswahl +25,- €

Weinbegleitung 62,- € / ohne Käse 54,-
Weinbegleitung Excellence 74,-

Formule du Midi

Gebackener Büffelmozzarella
mit Erbsenpüree und Tomatencoulis

und/oder

Mousse von der Foie Gras
mit Rhabarber und Brioche

und/oder

Velouté von Wendland Spargel
mit Saiblingstatar und kandierter Zitrone

* * *

Bouillabaisse „Petit Amour“
mit Sauce Rouille und Croutons

oder

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

* * *

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

und/oder

Baba au rhum mit Mandarinsorbet

Zwei Gänge 36,- € Drei Gänge 45,- € 4 Gänge 52,- €

Unsere Weinempfehlungen:

2015 Mussbach Riesling Petit Amour, Weingut A. Christmann 0,15l 10,50,- €

2015 Côtes du Rhône Blanc, Domaine de la Janasse 0,15l 6,50,- €

2013 Rasteau, Santa Duc 0,15l 7,50,- €