

Menü Petit

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

* * *

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 Gariguetten-Erdbeere
mit Mandelschokolade und Tahiti Vanille

106,- €

*Käseauswahl +25,- €

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

Formule du Midi

Tatar von der Gelbflossenmakrele
mit Staudenselleriesud und Apfelsorbet

und/oder

Mousse von der Foie Gras
mit Haselnuss, Teepflaume und Brioche

und/oder

Velouté von jungen Erbsen und Spitzmorcheln

* * *

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

oder

Quasi de veau,
Sabayon „Alain Chapel“, Spargel und Feuilletage

* * *

Petite assiette de fromage de chez Monsieur Antony
(+8,- €)

und/oder

Eisbombe Surprise „Petit Amour“

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,- €