

## 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,- €