

Menü Petit

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

* * *

Velouté vom grünen Spargel
aus der Provence mit Kalbsbries und Morcheln

* * *

Milchlamm aus den Pyrenäen
mit Pinienkernen und artichauts poivrade

* * *

Pré Dessert

* * *

Geeiste Gariguetten-Erdbeere
mit Mandelschokolade und Tahiti Vanille

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 vom grünen Spargel
aus der Provence mit Kalbsbries und Morcheln

* * *

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

* * *

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

120,- €

*Käseauswahl +25,- €

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