

Formule du Midi

Menü Petit Printemps

Bretonischer Kaisergranat,
Mousse von jungen Erbsen und Krustentiergelee

* * *

Velouté vom grünen Spargel
aus der Provence mit Kalbsbries und Steinpilzen

* * *

Milchlamm aus den Pyrenäen
mit Pinienkernen und artichauts poivrade

* * *

Pré Dessert

* * *

Geeiste Gariguetten-Erdbeere
mit Mandelschokolade und Tahiti Vanille

94,- €

Weinbegleitung 69,- €
Weinbegleitung Excellence 78,- €

Gebratene Jakobsmuschel
mit Erbsenpüree und kandierter Zitrone

und/oder

Gebackenes Kalbsbries
mit jungem Essiggemüse und Karottenpüree

und/oder

Velouté von Frühlingspilzen
mit pochiertem Landei und Steinpilzen

* * *

Brandade vom Kabeljau mit Poveraden und Spinat

oder

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

* * *

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

und/oder

Zitronentarte „Petit Amour“ mit Erdbeersorbet

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

Unsere Weinempfehlungen:

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

2014 Côtes du Rhône Blanc, Domaine de la Janasse 0,15l 6,50,- €

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