

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,- €

*Liebe Gäste,
für eine detaillierte Auflistung zu Allergenen und Zusatzstoffen
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

Menü Printemps

Bretonischer Kaisergranat,
Mousse von jungen Erbsen und Krustentiergelee

* * *

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

* * *

Velouté vom grünen Spargel
aus der Provence mit Kalbsbries und Steinpilzen

* * *

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

125,- €

*Käseauswahl +25,- €

Weinbegleitung 85,- € / mit Käse 96,- €
Weinbegleitung Excellence 112,- € / mit Käse 123,- €