

Menü Petit Printemps

Bretonischer Kaisergranat,
Mousse von jungen Erbsen und Krustentiergelee

* * *

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

* * *

Milchlamm aus den Pyrenäen
mit Pinienkernen und artichauts poivrade

* * *

Pré Dessert

* * *

Geeiste Gariguetten-Erdbeere
mit Mandelschokolade und Tahiti Vanille

96,- €

Weinbegleitung 69,- €
Weinbegleitung Excellence 78,- €

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

Formule du Midi

Tatar vom Charolais Rind
mit Wachtelei und geröstetem Graubrot

und/oder

Marinierte Frühlingsmakrele
mit Staudensellerie und Apfelsorbet

und/oder

Velouté von jungen Möhren
mit gebackenem Kalbsbries

* * *

Bouillabaisse „Petit Amour“
mit Sauce Rouille und Croutons

oder

Suprême von der Bresse Poularde,
Sauce Albufera, Pfifferlinge und Spitzkohl

* * *

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

und/oder

Gâteau Opéra „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,- €

2014 Trigone by Le Soula, Roussillon 0,15l 7,50,- €