

## Menü Petit Printemps

Bretonischer Kaisergranat,  
Mousse von jungen Erbsen und Krustentiergelee

\* \* \*

Velouté von Wildkräutern  
mit Kalbsbries und Morcheln

\* \* \*

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 von Wildkräutern  
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

125,- €

\*Käseauswahl +25,- €

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