

Menü Petit début d'automne

Zart geräucherter Label Rouge Lachs
mit Osietra Kaviar und Brunnenkresse

* * *

Essenz vom Färöer Kaisergranat
mit Staudensellerie und Apfelsorbet

* * *

Hirschkalbsrücken mit Kürbis-Quitten-Millefeuille,
und Haselnusskuchen

* * *

Käseauswahl von Monsieur Antony*
aus dem Nähkästchen

* * *

Pré Dessert

* * *

Geeiste Passionsfrucht „Petit Amour“
mit Pinienkern Praline

110,- €

*Käseauswahl +25,- €

Weinbegleitung 65,- € / mit Käse 74,- €

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

Menü début d'automne

Zart geräucherter Label Rouge Lachs
mit Osietra Kaviar und Brunnenkresse

* * *

Terrine von der Foie Gras aus dem Elsass
mit Artischocke und confierter Orange

* * *

Essenz vom Färöer Kaisergranat
mit Staudensellerie und Apfelsorbet

* * *

Bretonischer Steinbutt
„a la dieppoise“
mit Schwertmuschel und Lauchcreme

* * *

Hirschkalbsrücken mit Kürbis-Quitten-Millefeuille,
und Haselnusskuchen

* * *

Käseauswahl von Monsieur Antony*
aus dem Nähkästchen

* * *

Pré Dessert

* * *

Geeiste Passionsfrucht „Petit Amour“
mit Pinienkern Praline

145,- €

*Käseauswahl +25,- €

Weinbegleitung 95,- € / mit Käse 104,- €