

SAINT-SYLVESTRE

MENU

100€ P.P.

AMUSE-BOUCHE

Rinder-Tataki, gebratene Entenstopfleber, Trüffel-Mayonnaise
Tataki de bœuf, escalope de foie gras poêlée, mayonnaise délicatement parfumée à la truffe
3,6,8,9,10,12

ENTRÉE

Flusskrebs-Velouté mit Scampi-Ravioli und Misoschaum
Velouté d'écrevisses, raviole de scampi, écume de miso
1,3,5,6,7,9,12

TROUD NORMAND

Birnensorbet mit Crémant
Sorbet poire au Crémant

PLAT

Château Brillant Am Knochen gereiftes Rinderfilet, Waldpilzsoße, Kürbis-Kompott,
Vergessene Gemüsesorten, Kartoffelgratin
Château Brillant de bœuf maturé sur os, sauce forestière, compotée de potimarron,
légumes oubliés, gratin dauphinois
1,7,8,9,12

OU

Seeteufel-Medaillon Beurre-blanc-Sosse mit Heringskaviar, Fenchel confit und feine Kräuter-Mousseline
Médaille de lotte Sauce beurre blanc au caviar de hareng, confit de fenouil et mousseline aux fines herbes
1,4,7,8,9,12

FROMAGE

Auswahl an gereiften Käsesorten (Aufpreis 12€)
Sélection de fromages affinés (supplément 12€)
7

DESSERT

Passionsfrucht Törtchen Ragout von Exotischen Früchten & Pistazieneis
Tartelettes aux fruits de la passion ragoût de fruits exotiques & glace à la pistache
1,3,7,8,12