

# Le Menu Découvertes

## **Foie Gras – Foie Gras**

Duo von hausgemachten Entenleberpasteten mit Chutney und lauwarmer Brioche  
*Le duo de terrines de Foie gras, Chutney et Brioche tiède*

Oder

## **Chefs Liebling, das Tartar vom Weidenrind - le tartare de Bœuf comme l'aime le chef**

Rinderfilettartar, Foie Gras, Wachtelei, Parmesan und Trüffelpesto

*Le tartare de filet de bœuf, Foie Gras, Œuf de caille, parmesan et pesto aux truffes*

Oder

## **Hühnerrei und schwarzer Trüffel – œuf de poule et truffes noires**

Souffliertes Hühnerrei auf Maronenpüree, Albuferasauce und schwarzem Trüffel

*L'Œuf de poule soufflé, purée de marrons, truffes noires, sauce Albufera*

\*\*\*\*\*

## **Perlhuhn Tourte mit Foie Gras – Tourte de Pintade au Foie Gras**

Ein Klassiker der französischen Küche mit Wirsing à la Crème und Trüffel

*Un Classique de la cuisine française, chou frisé à la crème de truffes*

Oder

## **Bretonische Scholle – le carrelet de Bretagne**

Filetstück von der Scholle, Chinakohl, Kartoffelschaum, Koko-Zitronengras-Ingwer Däfte

*Le dos de carrelet Breton, tombée de chou chinois, écume de pommes de terre, parfum de coco-citronelle-gingembre*

\*\*\*\*\*

## **Käse Auswahl – Les fromages (Aufpreis 12.- )**

Maitre Antony, Eleveur de Fromages, Vieux Ferrette

\*\*\*\*\*

Crème brûlée Vanille, Apfel im Ofen gekocht und Karamelleis

*La crème brûlée vanille, pomme au four et glace caramel*

Oder

Soufflé Grand Marnier mit geeistem Croustillant

*Le soufflé Grand Marnier, croustillant glacé*

Oder

Mandarinenbiskuit mit Maronenmousse, Mandarinen sorbet und Klementinen in Sternanis Sirup

*Le biscuit mandarine et mousse marrons, sorbet mandarine et Clémentines au sirop de Badiane*

Menüpreis 68.—Euro

# *Le Menu Gourmet*

## Truffes en folies 2019

Carpaccio von Jakobsmuscheln, Bulgur Taboulé mit schwarzem Trüffel aus der Provence  
*Le carpaccio de St Jacques, Boulgour en taboulé aux truffes noires de Provence*  
Clevener Alte Reben trocken 2017, Durbacher Plauelrain, Andreas Laible (0,1L)

\*\*\*\*\*

Perlhuhnbrust gefüllt mit Hummer, Wirsing à la Crème und Sauce Albufera  
*La poitrine de pintade farcie au homard, choux frisé à la crème et sauce Albufera*  
Vacqueyras Vieilles Vignes 2017, Clos des Cazaux (0,1L)

\*\*\*\*\*

Französischer Klassiker: Tournedos Rossini  
*Un grand Classique : le tournedos Rossini*  
La Louronne, Rhône Massif d'Uchaux 2016, Château Simian (0,1L)

\*\*\*\*\*

Käse Auswahl – *Les fromages* (Aufpreis 12.- )  
Maitre Antony, Eleveur de Fromages, Vieux Ferrette

\*\*\*\*\*

Iles Flottantes mit Trüffel  
*Iles Flottantes à la truffe*

Menüpreis mit Weinempfehlung 145.--Euro

Menüpreis 119.—Euro

Es besteht die Möglichkeit das Menü in der 3 Gang Variante,  
Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu nehmen. Menüpreis 90.—Euro