

Le Menu Gourmet

Trüffel 2022 bis 12.02.2022

Carpaccio von Jakobsmuscheln und Hummertartar mit Trüffel

Le carpaccio de St Jacques et tartare de homard aux Truffes

Oder

Souffliertes Hühnerei mit Trüffel, Petersilienwurzelpüree

L'oeuf de poule soufflé aux truffes, purée de racines de persil

Vacqueyas Blanc „Mélodine“ Domaine Montvac (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz, Vacqu

Maronenpüree und Champignons, Geflügeljus mit Trüffel

Le homard décortiqués, juste grillé,

purée de marrons et champignons de Paris, jus de volaille aux truffes

L'âme du chêne 2020, Rhône Weiß, C. Depeyre (0,1L)

Kalbsbries und Geflügel Sot l'y laisse, Gestampfte Kartoffeln mit Trüffel,

Wintergemüse und Albuferasauce

Le ris de veau et Sot l'y laisse de volaille,

pommes de terre écrasées aux truffes, légumes d'hiver et sauce Albufera

Oder

Der Klassiker: Rinderfilet Rossini, Pilze und Sauce Bordelaise

Le Classique, Filet de boeuf Rossini, champignons de Saison, sauce Bordelaise

Emotion 2019, Domaine de Montine, Grignan (0,1L)

Brillat Savarin von Antony gefüllt mit Trüffel

Le Brillat Savarin de la maison Antony truffé par nos soins

Iles Flottante mit Trüffel, Haselnuss Parfait

L'île flottante aux truffes, parfait glacé noisettes

Délice de Sylvaner 2018, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Menüpreis 135.—Euro, Weinempfehlung 35.—Euro

Es besteht die Möglichkeit das Menü in der 3 Gang Variante,

Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu nehmen.

Menüpreis 99.—Euro