

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 – l'oeuf de poule

Souffliertes Hühnerrei mit Selleriepüree und Trüffelcrème

L'oeuf de poule soufflé, purée de céleris et crème de truffes

Wachtel – Caille Royale

Brust und Keule in Nußbutter gebraten, Butternut,
hausgemachte Ochsenchwanzraviolis und Sauce Albufera mit Trüffel

*Les poitrines et cuisses juste raidies au beurre noisette, Butternut,
raviolis de queue de bœuf et sauce Albufera, rapé de truffes*

Oder

Zander aus der Region – Dos de Sandre de la région

Auf der Haut gebraten mit Hokkaido Kürbis, Maronen, getrocknete Früchte,
Iberico Schinken und Sauce mit Timut Pfeffer

*Le filet grillé sur la peau, potimarrons, marrons, fruits séchés,
jambon Ibérique et crème parfumée au poivre Timut*

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, Mandarinsorbet und Klementinen in Sterneanis 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