

Меню Гурмэ

Трюфель 2024

Тартар из морских гребешков, артишоки, соус из полевого салата, стружки фуа-гра
и трюфель

Le tartare de St Jacques, artichauts barrigoule, coulis de mâche, Foie Gras et truffes
или

Наше яичное суфле с трюфелем, пюре из каштанов с соусом Альбуфера
L'Oeuf de poule soufflé aux truffes, purée de marrons et sauce Albufera
Silvaner Stich den Buben 2022, Weingut Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)

Хвост омара на гриле (обжаренный), фондю из лука-пороя, соус из лобстера и
трюфель

La queue de homard, décortiquée juste grillée,
fondue de poireaux, sauce homard et truffes

„S“ Bernhard's 2021 vom Weingut Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)

Tournedos Rossini, классика французской кухни

Le classique tournedos Rossini

Pinot Noir Eden, Domaine Stephane Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

или

Рыба дня с трюфелем

Le poisson du jour aux truffes

Riesling 2020 Grand Cru Zotzenberg, Domaine Stéphane Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Трюфельный сыр от Fromagerie Antony

Les fromages de la fromagerie Antony, truffés par nos soins

Iles Flottantes с трюфелем, глазированный парфе с фундуком и шоколадным
макаруном

Iles Flottantes mit Trüffel, Parfait Glacé Haselnuss und Schokoladen Macaron

L'Iles flottante aux truffes, parfait glacé noisettes et macaron chocolat

Graham's Tawny Port, 10 Jahre (0,05L)

Меню гурмэ из 5 блюд 165.—€ без рекомендованных вин,
включая вина 200.—€

Вариант из 3 блюд (закуска-основное блюдо-десерт) без вин 120.—€ (+15.—€ с
омаром в качестве закуски)

Мы будем рады порекомендовать вам вегетарианскую версию меню: изысканное
меню из 5 блюд 135.—€ без вина,
версия из 3 блюд (закуска-основное блюдо-десерт) 105.—€