

A la Carte

Menü "Land & Meer" (an den Tisch serviert)

Amuse-Bouche

Rinder-Consommé

Duo aus dem Meer (Seezungenfilet & schottischer Lachs) mit weißer Zitronenbutter & Gemüsefondue

Pause Gustative

Sorbet oder hausgemachte Granita
mit einem Schuss Alkohol

Kalbsbäckchen in einer Morellensoße,
Kartoffelsoufflé & Gemüse

Gourmetseller

80€ pro Person



A la Carte

Menü "Forestier" (an den Tisch serviert)

Amuse-Bouche

Traditionelle Enternstopfleber nach Art des Chefs

Steinbuttfilet in einer Champagnesauce
mit venezianischem Reis

Pause Gustative

Sorbet oder hausgemachte Granita
mit einem Schuss Alkohol

Duo aus Rinderfilet & Kalbsbäckchen serviert auf 2 Arten,
Portwein- und Waldsoße,
Gratin nach Dauphiner Art und farbenfrohes Gemüse

Groumetteller

89€ pro Person

