

Silvestermenü

Amuse Bouche

Jakobsmuscheln

roh mariniert – gebraten – Brokkoli – Pomelo – Beurre blanc

Saibling

leicht geräuchert – Saiblingskaviar – Graupen – Meerrettich

St. Petersfisch

Périgord Trüffel – Topinamburravioli – Knollenziest

Wachtel

gefülltes Kotelett – Spinat – Rotweinschalotten

Reh

Medaillon – Zwetschgenpovesen – Rosenkohl – Schwarzwurzel

Schokolade

gratinierter Pudding – Mousse – Kaffeeis – Kumquats

Nos petites sucreries

190 EUR pro Person

mit Weinbegleitung und einem Glas Champagner zum Aperitif

285 EUR pro Person