

Menu "Partition"

3 Gänge: 95€

5 Gänge : 135€

Ouvertüre

Prelude

pochierte Auster n°3- Liebstockelwasser- Zucchini - Meerrettich

Erbsen- Saubohnen-Pfifferlinge

« Beurre Blanc » mit Hechtkaviar- Kräutersaft

Gebratene Entenleber- Rainfarn

Sabayon mit Pilzen- Artischocken

oder

Thunfisch,

Auberginen-Kaviar- Meertrauben- Zitronengras -und grüne Currysauce

Makrelenfilet

Sauerampfer-Creme- Kiwi- Limette und Erdnüsse

Hummercappuccino

Heilbut

Kartoffelpüree- Braune Butter Schaum- Kapern mit Haselnussöl

oder

« Challans Ente »

weiße Rübe-Variation- schwarzer Knoblauch

Dessert Variation

Elsässer Erdbeeren- schwarze Olivensplitter

Panna cotta aus Zitronenquark- Meringue- Liebstockel-Sorbet

oder

Schokolade,

Zigarette mit Haselnuss-Schokoladen-Creme

« Grand Cru » Schokoladen-Ganache- karamellierte Haselnüsse- weiße Schokoladenchantilly

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

Unsere Karten werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger
Änderungen aufgrund des Markt- und Saisonbedingten Angebotes vorgeschlagen