



Menu « Gourmand »

58€

Gänseleber,
Rote Beete und Passionsfrucht Condiment

Seeteufel-Medailon,
Hummersauce,
„Pepinette“ mit Pesto-Basilikum- Rucola

Rindsfilet mit confierten Schalotten,
gebratenes Gemüse, Sauce Bordelaise

Gebratene Aprikosen,
Jasmintee-Creme, Quark-Eiscreme

*Menus erstellt durch **Fabien MENGUS**
in Zusammenarbeit mit Jean-François ROYER*

Nettopreis in Euros – Service inklusiv