



Menu « Gourmand »

Charolais-Rind Tataki,
grüne Spargeln

Seeteufel-Medaillons,
Risotto mit schwarzem Reis und Brokkoli,
Krustentiersauce

Entenbrust mit würzigem Honig,
Blumenkohlpüree, kandierter Kohlrabi

Gebratene Ananasscheibe,
Orangenkaramell, exotisches Sorbet

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

Nettopreis in Euros – Service inklusiv