



Menu « Gourmand »

59€

Ceviche von der Dorade
mit Passionsfrucht

Jakobsmuscheln,
Butternut-Creme, Parmesan-Schaum

Gebratene Taube,
confierte Taubenkeule, Tauben Soße

Gebratene Feigen,
Cheesecake-Schaum, Feigensorbet

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

Nettopreis in Euros – Service inklusiv