



Menu « Gourmand »

55€

Lachstranche

mariniert mit Fenchel- und Pfefferkörner,
Meerrettich-Musseline

Kabeljau,

Risotto mit Chorizo, marinierte Cherrytomaten,
Parmesanspänen und Rauke, Zitronenbutter-Sauce

Lammkeule,

Kräuter Semmelbrösel, Zucchini-Tranche,
Auberginenkaviar

Panna Cotta Mousse, Pfirsich „Brunoise“ und Mousse,
Vanille Streusel, Pfirsichsorbet

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

Nettopreise in Euros – Service inklusive