



Menu « Délice du terroir »

32€

Gelbflossen-Thunfisch,

Quinoa-Taboulé, junge Salatblätter

oder

Perfekt gekochtes Landei,

grüne Erbsen-Frikassee, Parmesan-Mousse

Black Angus-Rind,

Gemüse-Millefeuille mit Estragon,
Kartoffel „Croustillants“, Bourguignonsauce

oder

Adlerfisch,

Fenchel -und Zucchini „Barigoule“, Buttersauce

Schokolade- Passionsfrucht- Mango

Schokolade-Passionsfrucht Ganache, Passionsfrucht
Sorbet, Mango Gelee

oder

Pochierte Birne,

Carambar-Creme, Speculoos-Eiscreme

Nettopreis in Euros – Service inklusive