



Menu « Gourmand »

59€

Garnelen (roh und gekocht),
mit Zitrusfrüchte

Fisch-Variation,
Jus nach Bouillabaisse Art

Ochschwanz und Ochsenbäckchen Parmentier,
gebratene Entenleber und Trüffel

Ananas Carpaccio,
nach Pina colada Art

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

Nettopreis in Euros – Service inklusiv