



Menu « Gourmand »

Gravlax-Lachstatar,

geräucherter Hering Kaviar, Zitronen-Schlagsahne,
Pomelos

Mager Chorizo-Kruste,

gedünstete Kocosbohnen, geräucherter Aal,
Zuckererbsen

Entenkeule,

alles „Orange“: Karotten, Rüben,
Orangenstücke mit Espelette-Pfeffer, glasierte Karotten

Knusprige Zitrone,

weiße Schokoladen-Eiscreme

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

Nettopreis in Euros – Service inklusiv