



Menu recommandé

**Marbré von Langoustine und Artischocken mit Safran, Hummer-Espuma,
Peperoni- Coulis mit Espelette**

*Marbré de langoustine et artichaut au safran, écume de homard,
coulis de poivron au poivre d'Espelette*

26.00

Sautiertes Entenleber-Schnitzel, Apfel-Kastanienpuree , gebackenes Feigensorbet

*Escalope de foie gras de canard sautée, purée de pomme et de châtaigne,
beignet de sorbet à la figue*

26.00

Gebratenes Emmentaler Kalbskotelett, Kartoffelgratin, Marktgemüse, Braunjus

*Côte de veau de l'Emmental cuite à basse température, gratin de pommes de terre,
légumes du marché, jus aux sucs de cuisson*

OU/Oder

**Auf der Haut gebratene Heilbutt-Tranche mit feinem Ratatouille im Zucchettimantel,
Rosmarinrisotto mit gerösteten Pinienkernen und Rohschinken-Schaum**

*Pavé de flétan rôti sur sa peau, fine ratatouille, risotto au romarin et pinions de pin grillés,
sauce mousseuse au jambon cru*

45.00

Schokoladenvariation mit Parfait, Macrone, lauwarmer Schokoladenkuchen und Sorbet

Variation autour du chocolat, parfait, macaron, moelleux tiède et sorbet

OU/Oder

Käseteller

Assiette de fromages

16.00

Friandises

Menu complet à 88.00

à trois cours à 75.00

Unsere Weinempfehlung :

BLANC, Suisse

Sauvignon " Les Curiades 1^{er}Cru"

Dupraz & Fils, Lully

10cl à CHF 8.50 75cl à CHF 59.00

ROUGE, France

Château Calissanne

Coteaux d'Aix-en-Provence

10cl à CHF 8.50 75cl à 59.00