

MENU DE DÉCEMBRE

Apéro de la cuisine Schwatz von der Steckrübe mit Majoran • Ricotta

Jrische felseuausteru „OYSRI“ großes Kaliber • Schokolade Vinaigrette 3 Stk 18,-
6 Stk 36,-

I

Salade Noël • frisée • Kräuter Vinaigrette • Parmesan • Fete • Clementine
vegetarisch möglich

Surprise de la Cuisine • feines von Wald, Wiese oder aus dem Meer

II

Maroucreme Suppe • Grand Marnier • Chorizo vom Ibérico Schwein • Kerbel
vegetarisch möglich

Haferwurzel gegrillt • Cardoucelli Pitz • * Barloti & Cavallini Bolnen •
Basilikum • Jimouenöl

III

Perthulubrust Supreme aus Frankreich mit Skiapitzcreme • Trüffel aus dem Piemont •
breite Bohne • Kartoffel Mousseline + 7,-

Wildschweinbrätklein in Portweinsauce • * Navette • Petersilienwurzel • Kartoffel gratin
kaltgerührte Preiselbeeren

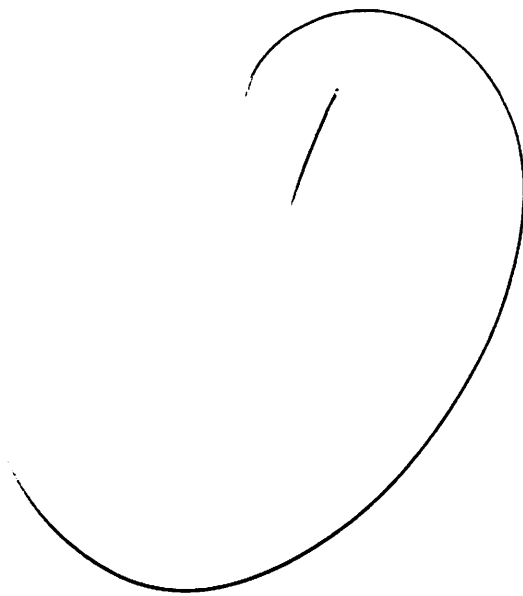
Schwarzwurzel „en papillote“ im Ofen gebacken • * Pflaume • Graupen Risotto • Salzbei
Roquefort ohne Käse möglich

MENU À TROIS PLATS

64,-

MENU VÉGÉTARIEN

57,-



desserts

*

*

*

*

*

*

*

*

Schoko Torte • Original Beaus 62% Zartbitterschoki • Blutorange
Chili 13,-

Geschmorte ^{*}Caference Birne • Rotwein Sud • Toukaboehneusaline
karamellisierte Walnuss 12.5,-

Geschmorte ^{*}Quitte • Gewürz Sud • Marzipan Eis 13,-

Glace de jour ^{*}je Kugel 4,-

Selection de fromage • Auswahl von erstklassigen Käsesorten
^{*}feigeauf • Chutney • Walnuss 16,-

MERCI BEAUCOUP DE VOTRE VISITE
die Bastagne