

BRASSERIE  
LE  
PARIS

**GALA MENÜ**

<< WIE GOTT AN SILVESTER IN FRANKREICH >>

**AMUSE-BOUCHE**

SAIBLINGSTATAR MIT IMPERIAL-KAVIAR UND CRÈME FRAÎCHE

\* \* \*

**APERITIF GOURMAND**

FOIE GRAS AUF BRIOCHE, WACHTELCHUTNEY,  
GEBACKENES KALBSBRIES MIT MORCHELN UND KAPERN

\* \* \*

**VELOUTÉ DE PANAIS ET D'ÉPINARDS**

PASTINAKEN-BLATTSPINAT-SÜPPCHEN MIT RÄUCHERAALSTRUDEL

\* \* \*

**GALANTINE DE SOLE ET DE HOMARD**

SEEZUNGEN-HUMMER GALANTINE – WARM SERVIERT –  
AUF CHAMPAGNER-BEURRE-BLANC AN BUNTEM BLUMENKOHL UND TRÜFFELPÜREE

\* \* \*

**SORBET AU CASSIS**

CASSISSORBET MIT CRÉMANT

\* \* \*

**FILET DE CHEVREUIL ET DE VEAU, JUS AUX KUMQUATS**

HIRSCHKALBSRÜCKENFILET AN KUMQUATJUS, MIT ROSENKOHLBLÄTTERN,  
MARONEN UND MACAIRE-KARTOFFELN

*WAHLWEISE*

**FILET DE BŒUF DRY AGED, JUS À LA TRUFFE**

DRY AGE RINDERFILET AUF TRÜFFELJUS  
MIT << ROSSINI >> - BOHNENRÖLLCHEN UND KARTOFFEL-BIRNEN-GRATIN

\* \* \*

**GRAND DESSERT << BRASSERIE LE PARIS >>**

MIT MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE,  
PETIT FOUR UND WEITEREN GOURMANDISES

PRO PERSON

155,00 €

**(B O N N E A N N É E 2 0 2 6**