

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