



Galamenü

« wie Gott an Silvester in Frankreich »

31. Dezember 2022

Ein besonderes Amuse bouche in der Verrine:
Cappucino von der Miesmuschel und Safran « Biliby »

Dreierlei von der Lachsforelle
Carpaccio vom roten Beeten und Lachs-Kaviar

Seeteufelmédailles
unter Kokos-Meerrettich-Schaum und Tomaten-Passionsfrucht-Rougai

Cassis-Sorbet
mit Crémant und Himbeere

Kalbsfilet auf Brioche Brasserie Style
mit Gambas, jungem Blattspinat und Jus vom weißen Trüffel

Gebackener Reblochon
im Bayonner-Schinken-Pullover mit Chutney

Le Dessert du nouvel an

140,00 pro Person

Reservierung unter (030) 810 557 69