



Sie sind herzlich eingeladen!

5-Gang Gala Menü „Paris-Paris“ Silvestermenü 2017

Amuse bouche

...

Variation du canard Bresse

Kleine Variation von der Bresse Ente
Essenz mit gefüllten Crepé
rosa gebratene Brust mit Rotkohlsalat
gelierte Entenpraline

...

Longe de porc „Jambon de Bayonne“

Spanferkellende mit Schinken gebraten, Kartoffel-Lauchgemüse und Majoranschaum

...

Sorbet „pêche“

Pfirsichsorbet mit Champagner

...

Loup de mer

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Kartoffel-Petersilien-Püree
und Burgunderbuttersoße

oder

Filet de boeuf et Charolais

Medaillon vom Rinderfilet mit roter Zwiebelmarmelade,
grünen Bohnenkernen und Kartoffel-Perigord-Trüffelstrudel

...

Tarte „Noisette et Valrohna“

Kleine Haselnuss-Schokoladentarte mit marinierten Orangen und Café au Lait Eis

70,- € pro Person