



SAINT-VALENTIN 2023

Apéritif Saint-Valentin

Menü ohne Käse

€ 82,00

Mit Weinbegleitung

+ € 45,00

Menü mit Käse

€ 88,00

Mit Weinbegleitung

+ € 48,00

Wir erlauben uns 3,10 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.

MENU DE LA SAINT VALENTIN

2023

Amuse-bouche

Betterave rouge/fromage de chèvre/framboise/raifort

Rote Rübe/Ziegenkäse/Himbeere/kren

A, G, O

Les Hauts de Sainte-Marie 2022, Entre-deux-Mers

Nem de langoustine/carottes de couleur/shiitaké/sauce Siam

Knusprige Kaisergranate/bunte Karotten/Shiitake/Saim Sauce

A, B, F, L, N, O

Une Pointe d'Authenticité 2020, Domaine du Coudray, Quincy

Sole/couteaux/salsifis/truffe du Périgord

Seezunge/Schwertmuschel/Schwarzwurzel/Périgord Trüffel

D, G, L, O, W

L'Interdit d'Amour 2020, Domaine François 1er, Bourgogne blanc

Filet de bœuf/risotto de céleri/artichaut

Filet vom Rind/Sellerierisotto/Artischocke

G, L, O

Gigondas 2017, Vacqueyras, Domaine de la Garrigue

Assortiment de fromages affinés

Assortiment von gereiften Käsesorten

G, M, O

Tradition rouge 2018, Enclos des Anges, Calvi

Chocolat équatorial/cacahuète

Equatoriale Schokolade/Erdnuss

A, C, G, H

Syrah 2017, Maison les Alexandrins