

Gala-Silvestermenü 2018

Amuse Bouche

*Tartare vom Wildwolfsbarsch
mariniert mit « Calamansi-Orange »
geräucherte Forellensahne und Forellenkaviar

*Mille-Feuille mit « Pink Lady » Apfel
gebratene Entenmastleber
reduzierter Balsamicoessig

*« Dim Sum » mit Hummerravioli
Sojasprossen, Shitakepilz, Salicorne (Queller), Ingwer
gegrillter Sesam

*Bretonische « Seezungenröllchen » mit grünem Spargel
Salpicon von roter Beete mit Hibiskus
Yuzu-Hollandaise

*Französisches Kalbscarré im Heu rosa gebraten
Gefüllte Canneloni mit Kalbsbries und Morcheln
Artischockenmousseline, Strohweinsauce

*Kleine Cocotte mit geschmolzenem « Ribeaupierre »
Hardkäse aus Ribeaupillé, Perigord-Trüffel
« Mouillette » mit gesalzener Butter
(Brot zum Eintunken)

*Weisse Schokoladenkugel gefüllt mit
Ananas und Kokosnussmousse
Überraschung mit warmer Passionsfruchtjus

Mignardises aus unsere Patisserie

*1 Glas Champagne
um Mitternacht*

135€ pro Person ohne Getränke