

Silvesterkarte/ Spécial Saint-Sylvestre

31.12.2021

Huîtres (3) accompagné d'herbes provençales,
deux sortes de caviar et crème fraîche

Tsarskaya Austern (3 Stück) mit Kräuter der Provence, Creme Fraîché und Kaviar
Tsarskaya oysters (3 pièces) with herbs of Provence, creme fraîche and caviar

25,00 €

Coquille Saint Jacques

Jakobsmuscheln in der Schale mit Spinat, Sauce Velouté und mit Comte gratiniert
Scallops in the shell with spinach, velouté sauce and gratinated with comte

29,90 €

Tournedos Rossini à la Louis Laurent

Gebratenes Rinderfilet an lieblicher Portweinjus, saftiger Entenleber, feinem Trüffel,
Mini-Möhren, Risollette Kartoffeln und Wildkräuter
Roasted beef fillet with lovely port wine jus, juicy duck liver, fine truffle, mini carrots,
risollette potatoes and wild herbs

49,00 €

“Parfait aux fruits de pommes et vanille accompagnés de diverses noix
caramélisées, sabayone classique et baies sauvages”

Parfait vom Apfel und Vanille, klassischer Sabayone,
karamellierte Nüsse und frischen Beeren

Parfait of apple and vanilla, classic Sabayone, caramelized nuts and fresh berries

18,90 €

4-Gang / 4-Course Men: 110,00 € pro Person