

Aperitif

Crémant de Limoux, blanc, brut AOC "J. Laurens – Les Graiménous

Amuse gueule

Variante de la tomate avec Brillat Savarin
Variation von der Tomate mit Brillat Savarin

*2020 Pouilly Fuissé
Mâconnais, Albert Bichot 0,1l*

Pâté de venaison au chou-fleur et au cassis
Wildpastete mit Blumenkohl & schwarzer Johannisbeere

*2021 Morgon « Côte du Py »
Dominique Piron 0,1l*

Trou Normand

Sorbet vom Winterapfel mit Coquerel Grand Calvados - 15 Ans -

Filet de turbot avec chou pointu truffé, gâteau d'arbre de pommes de terre et beurre blanc
Filet vom Steinbutt mit getrüffeltem Spitzkohl, Kartoffelbaumkuchen & beurre blanc

*2023 Pouilly – Fumé AOC « Premier Millésimé »
Bouchié Chatellier, Pouilly Fumé 0,2l*

Gâteau aux fruits de la passion avec sorbet au champagne et praliné
Gâteau von Passionsfrucht mit Champagnersorbet & Praliné

2019 Carmes de Rieussec, Lafite-Rothschild / Sauternes

Menü inklusive Aperitif € 119,00 pro Person
Weinbegleitung zum Menü € 36,00 pro Person

Beginn Aperitif 18.30 Uhr

Beginn Menü 19.00 Uhr

Ende der Veranstaltung c.a. 23.00 Uhr

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen im Falle einer Stornierung nach dem 27.12.2025 einen Betrag von € 50,00 pro Person für den Wareneinsatz in Rechnung stellen.

