

Bienvenue!

Wir würden uns sehr freuen mit ihnen das Jahr 2023 zu verabschieden. Lassen Sie sich verzaubern und genießen sie ein exzellentes Menü im Maison Charlotte.

Aperitif

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

Amuse gueule

Terrine de flétan noir au chou rouge et caviar d'algues

Terrine vom schwarzen Heilbutt mit Blaukraut & schwarzem Algenkaviar

*2020 Beaujolais Villages, blanc
Dominique Piron 0,1l*

Caille au vin

Wachtel in Beaujolais

2019 Morgon / Dominique Piron / Côte du Py 0,1l

*Poisson-aigle à la racine de réglisse, purée de citron salée et panais,
betterave rouge, choux de Bruxelles & bierre blanc*

*Gebratenes Filet vom Adlerfisch mit Süßholzwurzel,
serviert mit Pastinaken – Salzzitronenpüree, Rote Bete, Rosenkohl & bierre blanc*

*2019 Chablis Premier Cru « Les Vaucopins »
Domaine Long Dépaquit, Albert Bichot 0,1l*

Vacherin mont d'or à la ratte, poire et noix

Vacherin mont d'or mit la ratte, Birne & Walnuss

*2019 Macon Villages
La Baume Aine & Fils, Beaune 0,1l*

Pet de nonne aux agrumes & chocolat Valrhona

Pet de nonne mit Zitrusfrucht & Valrhona Schokolade

2018 Château Bouscassé « Vendemiare » 5cl

(Änderungen vorbehalten)

<i>Menü inklusive Aperitif</i>	<i>€ 109,00 pro Person</i>
<i>Weinbegleitung zum Menü</i>	<i>€ 32,00 pro Person</i>
<i>Beginn Aperitif</i>	<i>18.30 Uhr</i>
<i>Beginn Menü</i>	<i>19.00 Uhr</i>
<i>Ende der Veranstaltung</i>	<i>c.a.23.00 Uhr</i>



*Dimanche, le 31 décembre 2023 chez charlotte
Voilà, C'est une soirée "Sans, Souci" !*