

Le Primeur et son Menü

Aperitif

Amuse Bouche

Gratinierte Jacobsmuschel
auf asiatischem Glasnudelsalat und roten Sprossen

Tranchen von der geräucherten Barbarie - Entenbrust
mit kandierten Orangenspalteln,
an Feldsalat und Passionsfrucht vinaigrette

Erbsen- Minzschaumsüppchen
mit Knoblauchgarnelenspieß

Zart gebratenes Fuselier- Fischfilet in der Sesamkruste
auf Rote Beete Carpaccio mit Kaviarpesto und Kresse

Leicht unterkühltes Birnen - Sorbet

Rosa gebratenes Rinderfilet mit gegrillten Schrammeln
von der Hähnchenhaut
an Waldpilzragout und Pfefferkartoffeln

Lolli vom Ziegenkäse
auf Trauben- Orangen Chutney

Mille Feule von Himbeeren
und Mascarpone mit Pinienkernkrokant

Espresso, Petit Fours & Pralines
