

New Year's Eve Menu 2025

€150 per person, excluding drinks

Appetizers

French-caught scallops, tart apple,
walnut and bacon condiment

Potato sheets with Comté cheese,
Melanosporum truffle juice

Breton lobster seared in coral butter, red wine and redcurrant sauce

Sorbet with alcohol

Roasted French rack of lamb, chickpea and squash hummus,
coconut yogurt chili condiment

Pistachio cream, candied Corsican clementine, hazelnut, Basque cake

New Year's treats



service and taxes included

Neujahrsmenü 2025

150 € pro Person, Getränke nicht inbegriffen

Häppchen

Jakobsmuscheln aus französischem Fang, säuerlicher Apfel,
Nussgewürz und Speck

Kartoffelblätter mit Comté-Käse,
Melanosporum-Trüffelsauce

Bretonischer Hummer mit Korallenbutter, Johannisbeersaft und Rotwein

Sorbet mit Alkohol

Gebratenes französisches Lammkarree, Kichererbsen-Kürbis-Hummus,
Kokos-Joghurt-Chili-Gewürz

Pistaziencreme, kandierte korsische Clementinen, Haselnüsse,
baskischer Kuchen

Neujahrssüßigkeiten



inklusive Service und Steuern