

Menu nouvel an 2025

150€/personnes hors boissons

Amuses Bouches

Noix de saint Jacques de pêche française, pomme acidulée,
condiment noix et lard

Feuille à feuille de pomme de terre au comté,
jus aux truffes melanosporum

Homard breton raidi au beurre de corail, jus groseille vin rouge

Sorbet arrosé

Carré d'agneau français rôti, houmous de pois chiche et courge,
condiment coco yaourt piment

Crèmeux pistache, clémentine Corse confite, noisette, gâteau basque

Mignardises du nouvel an



service et taxes comprises

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