



*Philippe Boucher, Maître Cuisinier de France,
und Anthony Iorio, Chefkoch, bieten an :*

„Das Epikureische Menü“

3 Gänge, Dessert – 98 €

Zuschlag für Weichkäse und liebevoll gereiften Käse – 15 €

*Für Gruppen ab 4 Personen empfehlen wir,
für alle Gäste dasselbe Menü zu wählen*

Kulinarisches Vorspiel

Carpaccio aus leicht geräuchertem Wolfsbarschfilet

Erfrischende Sommerbeilagen

Oder

*In der Auberge marinierte und gegarte Entenstopfleber,
serviert mit kandierter Paprika, Himbeeren und Frühlingszwiebel-Fondue,*

Brotchips

Mit frischen Kräutern paniierter Langustenschwanz

Saisonales Gemüse und echte Hollandaise-Sauce

Oder

*Mousseline aus Rochenflügel in zwei Zubereitungsarten,
gebraten und in einer Muschel-Blanquette*

Gebratener Taubenflügel und konfierte Keule mit Tomaten-Tarte Tatin

Leichter Bratensaft

Oder

*Trilogie aus sanft gegartem Jungkaninchen
Mit kräftigem Bratensaft nach alter Art mit Senf*

Erdbeeren in verschiedenen Texturen

Verfeinert mit Yuzu, Timut-Pfeffer und Basilikum

Oder

Sanft gegarte Mais- und Pekannuss-Mischung