



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

„Auberge-Menü“

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert – 78 €

Zuschlag für Weichkäse und liebevoll gereiften Käse – 15 €

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

Kulinarisches Vorspiel

*Mit thailändischem Basilikum marinierte Riesengarnelen,
Gemüse der Saison mit einer mit Ingwer verfeinerten Tomatenvinaigrette
Oder*

*Kleine Meeresfrüchte-Variation,
mit leichter Anchoïade und Gemüse der Saison auf Toast*

*Sanft gegarte Schweinebrust aus der Provence mit Nori und schwarzem
Knoblauch*

*Milde Knoblauchcreme, Schwartenchips
Oder*

*Seeteufelschwanz nach Müllerinart
Serviert mit feinem Agata-Püree mit kandierter Zitrone*

*Zwischen Schokolade und Café Liégeois
Neu interpretiert mit Mandelschaum aus der Provence
Oder*

*Erfrischte und in Rinquiquin gebratene Steinobst
Leichte Lavendelcreme*