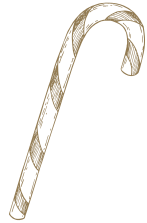


*Menu de Noël*  
*Christmas Menu*  
*Weihnachts-Menü*

24 DÉCEMBRE 2021

*Par le Chef Julien Rodriguez*



**Foie gras de canard, gelée passion et poivre de Timut, Dampfnudel**

Duck foie gras, passion fruit and Timut pepper jelly, Dampfnudel  
Entenstopfleber, Passionsgelee und Timut-Pfeffer, Dampfnudel

**Filet de Saint-Pierre rôti, poireaux torrifiés, sauce hollandaise au Kalamansi**

Grilled Saint-Pierre filet, roasted leeks. Kalamansi hollandaise sauce  
Gebratenes St. Peterfisch Filet, gerösteter Lauch, Sauce Hollandaise mit Kalamansi

**Filet de bœuf Wellington, salade fraîcheur**

Beef Filet Wellington, fresh salad  
Rinderfilet in Blätterteig, frischer Salat

**Le chocolat et la framboise** : carpaccio de framboises,  
ganache et crumble au cacao, sorbet framboise

**Chocolate and raspberry** : raspberry carpaccio,  
cocoa-ganache and crumble, Raspberry sorbet

**Schokolade und Himbeere** : Himbeer-Carpaccio,  
Ganache und Kakaostreusel, Himbeersorbet