

KULINARISCHEN SCHÖPFER : NICOLAS STAMM-CORBY & SERGE SCHAAL
CHEF : CÉDRIC KOCH

MENU DÉCOUVERTE

Mise en bouche

Amuse-bouche

Ravioli aus Erbsenpüree

Grüner Spargel aus Pertuis, Pfifferlinge,
Nussbutter, Sommertrüfelemulsion

Gebratener Steinbutt

Blanchierter Fenchel garniert mit einer Fenchel und Spargel Brunoise,
Zitronensaft aus Menton, Fischeauce

Pyrenées Lamm « à la Royale »

Erbsen-Minze-üree, Piquillo-Gewürz,
Kräftige Sauce

Erdbeere

Gariguetle-Erdbeer-Ganache, Erdbeer-Coulis,
Guariguetle-Erdbeer-Sorbet

Mignardises

95 € / PERSON

37 € WEINBEGLEITUNG - 3 GLÄSER / PERSON