



VALENTINSTAGS MENÜ

Ouverture

— —

Potager du moment
Osciètre Kaviar aus Belgien - Pastinake

—

Gobelsburger Grüner Veltliner
Schloss Gobelsburg, Kamptal, 2017

—

Gillardeau Auster
Yuzu - Algen - Wasabi

—

Sauvignon Blanc
Gérald Clavien, Valais, 2015

—

Langustine aus Südafrika
Gebraten - Tatar - Karkassen Jus - Quitte

—

Huit La Londe
Château les Valentines, Provence, 2017

—

Reset

— —

Schweizer Kalb Orlov
Filet Mignon - Dauphine Kartoffel - Trüffel Melanosporum

—

Propiedad
Palacios Remondo, Rioja, 2011

—

Zitrone aus Menton

—

—

Himbeere - Litschi - Rosenwasser

Royale Réserve Brut Rosé
Philipponnat, Champagne

8 Gänge - 205

90 - fünf Weine à 1 dl

Chef de cuisine - **Laurent Eperon**

Aurélien Blanc - Directeur du restaurant