

UNSER MENU VON SCHWARZEN PERIGORD TRÜFFELN

248,- €

(MITTE DEZEMBER 2019 BIS MITTE MÄRZ 2020)

Entenleberterrine mit Artischocke auf einer leicht
gelierten Essenz von Ente und Perigord Trüffeln

◦

Bouillon von schwarzen Perigord Trüffeln
auf einer leichten Topinambur Creme

◦

Tranche vom wilden Steinbutt auf
einem Fond von Sellerie, Perigord Trüffeln

◦

Getrüffelte Brust und Essenz von der Bresse Poularde
mit Riesengarnele, kleine Ravioli, pochiertes Wachtelei,

◦

Vacherin Mont d'Or mit schwarzen Perigord
Trüffeln und Sunnewirbele

◦

Valrhona Zartbitter Schokolade mit
Apfel und schwarzen Perigord Trüffeln

○○○