

LE JARDIN DES REMPARTS

Edle Produkte für Feinschmecker

Unsere Vorspeisen

Jakobsmuschel an Trüffel und Spinatblätter, Espuma vom Haddock	36.00€
Geräucherte Makrele in Morschelkruste, Tintenfisch und Petersilien Coulis	23.00€
Knuspriges Kalbsbries, Erbsen Sorbet, Parmesan Chips	34.00€
Gebratene Stopfleber von der Ente, Pfirsiche an Honig gegart	28.00€

Unsere Fischgerichte

Wilder Wolfsbarsch auf der Haut gebraten, Risotto von Crozets, Kandierter Fenchel und Emulsion vom Sternanis	36.00€
Wilder Petersfisch auf der Haut gebraten, Conchiglioni gefüllt von Spinat und Zucchini, Kokos Creme an Thymian	31.00€

Unsere Fleischgerichte

Lammkarree in Niedrigtemperatur gegart an Knoblauch, Zwiebeln farciert von jungem Gemüse, Mousseline von gegarten Karotten	35.00€
Filet vom Charolais Rind, panierte Polenta an Chorizo Puder, Sortiment an jungem Gemüse	39.00€

Unser Fleisch ist europäischer Herkunft.

Käse

Sortiment aus dem Hause « Maître Tournette » 16.00€

Unsere Desserts

Zitrusfrüchte, Eis Parfait und Meringue,
Kräutersorbet 15.00€

Dessert aus dem Gemüsegarten 15.00€
Kandierte Tomaten, Mascarpone Mousse, Basilikum Sorbet

Schokoladensplitter, 15.00€
Geräucherte Eis Creme und Espuma vom Baileys

Meringue Chiboust, 15.00€
Estragon und Himbeeren, Sorbet von roten Früchten

Unser Sommelier steht zu Ihrer Verfügung,
um Ihnen die passende Weinzusammenstellung vorzuschlagen.

Unsere Menüs

Menü Hermann 58.00€

Amuse-Bouche

~~~

Geräucherte Makrele in Morschelkruste, Tintenfisch und Petersilien Coulis

Oder

Gebratene Entenstopfleber und Pfirsiche an Honig gegart

~~~

Wilder Petersfisch auf der Haut gebraten, Conchiglioni gefüllt von Spinat und Zucchini,

Kokos Creme an Thymian

Oder

Lammkarree in Niedrigtemperatur gegart an Knoblauch,
Zwiebeln farciert von jungem Gemüse, Mousseline von gegarten Karotten

~~~

Dessert aus dem Gemüsegarten

Kandierte Tomaten, Mascarpone Mousse, Basilikum Sorbet

Oder

Schokoladensplitter,

Geräucherte Eis Creme und Espuma vom Baileys

Oder

Käseteller

~~~

Mignardises

- Käseteller

11.00€

(Käseteller im Menü enthält 3 Sorten)

Menü Louise 76.00€

Amuse-Bouche

~~~

Geräucherte Makrele in Morschelkruste, Tintenfisch und Petersilien Coulis

Oder

Gebratene Entenstopfleber und Pfirsiche an Honig gegart

~~~

Wilder Petersfisch auf der Haut gebraten, Conchiglioni gefüllt von Spinat und Zucchini,

Kokos Creme an Thymian

~~~

Lammkarree in Niedrigtemperatur gegart an Knoblauch,

Zwiebeln farciert von jungem Gemüse, Mousseline von gegarten Karotten

~~~

Zitrusfrüchte, Eis Parfait und Meringue,

Kräutersorbet

Oder

Meringue Chiboust,

Estragon und Himbeeren, Sorbet von roten Früchten

Oder

Käseteller

~~~

Mignardises

- Käseteller

11.00€

(Käseteller im Menü enthält 3 Sorten)

Unser Sommelier steht zu Ihrer Verfügung,  
um Ihnen die passende Weinzusammenstellung vorzuschlagen...