

## Menu Juliette

*Variation von der Foie Gras  
mit eingelegten Kirschen und Wacholder*

*Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten  
mit Bärlauchknödeln, Erbse und Radieschen*

*Minz - Sorbet  
mit Granatapfel*

*Lammhüfte "Sous vide" gegart  
mit Bohnen - Passoulet, Lauch und Kartoffel - Krapsen*

*Gelles - sur - Pher  
mit Variation von der Weintraube und Radicchio*

*Mascarpone mousse  
mit dunkler Schokolade, Zitrone und Olivenöleis*

3 Gang Menü 72,- | Vorspeise - Hauptgang - Käse oder Dessert  
4 Gang Menü 86,- | Vorspeise - Hauptgang - Käse - Dessert  
5 Gang Menü 96,- | Vorspeise - Sorbet - Hauptgang - Käse - Dessert  
6 Gang Menü 109,-

*Auf Wunsch gerne mit individueller Weinbegleitung.*

2 Gänge 18 Euro | 3 Gänge 27 Euro | 4 Gänge 36 Euro | 5 Gänge 43 Euro

*Informationen über Allergene in den hier ausgegebenen Speisen & Getränken erhalten Sie bei unseren Service Mitarbeitern.*

# Le classique de Juliette

## Entrée

Tatar vom Rinderfilet  
mit Chorizo, Kalamata Oliven und Ölräuke

21 Euro Vorspeise - 37 Euro Hauptgang

## Huitres Fraiches

Océane Poget Austern  
mit Zumpnickel, Schnittlauch  
und Schalotten-Vinaigrette

3 Stück 16 Euro    6 Stück 28 Euro    9 Stück 38 Euro  
(nicht im Menüpreis enthalten) (nicht im Menüpreis enthalten)

## Soupe

Waldpilz - Schaumsuppe  
mit Raviolo und Kräuteröl

16 Euro

## Vegetarien

Variation von der Bohne  
mit Blumenkohl, Lauch und Kartoffel - Krapsen

28 Euro

## Fromages

### *Protin de Chavignol*

*Gratinierter Ziegenkäse mit Artischocken-Rucola-Salat  
und Basilikumreis*

*18 Euro (nicht im Menüpreis einhalten)*

### *Assiette de fromage*

*Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Früchtebrot*

*3 Sorten 16 Euro*

*5 Sorten 24 Euro (nicht im Menüpreis enthalten)*

## Dessert

### *Crème Brûlée*

*Gebrannte Vanillecreme  
mit Gewürzquitten und Joghurteis*

*13 Euro*