

Valentinsmenü

Saumon, crevettes

Soufflierter Lachs mit Garnelenpesto, Karotte,
Safran und Meerrettich

18 Euro

Soupe

Schaumsüppchen von der gelben Paprika
mit Basilikumöl und Kalbspraline

12 Euro

Breton glaçon

Bretonische Scholle mit Sesamgnocchi
und zweierlei von der Erbse

26 Euro

* oder *

Poulet

Gebratene Brust vom Maishähnchen mit Kohlrabi,
Datteln und Trüffelpüree

26 Euro

Dessert

Topfenmousse mit marinierten Himbeeren
und Mangoeis

12 Euro

Menu 62 Euro