

Menu Juliette

Variation von der Gänsestopfleber
mit eingelegten Kirschen und Wacholder
20 Euro

Filet von der Meeräsche
mit Brokkoli, Süßkartoffel und Rauchmandeln
Vorspeise 19 Euro Hauptgang 29 Euro

Sorbet
von der Himbeere mit Cru de Cacao
10 Euro

Rücken vom Duroc
mit jungem Spinat, Phorizzo, Artischocke und Parmesan
29 Euro

Fourme d' Ambert
mit Birne und Petersilienwurzel
12 Euro

Delice von der Ananas
mit Kaffee und Kardamon
12 Euro

3 Gang Menü 58		Vorspeise - Hauptgang - Käse oder Dessert
4 Gang Menü 68		Vorspeise - Hauptgang - Käse - Dessert
5 Gang Menü 78		Vorspeise - Sorbet - Hauptgang - Käse - Dessert
6 Gang Menü 95		

Auf Wunsch gerne mit individueller Weinbegleitung.
2 Gänge 16 Euro | 3 Gänge 24 Euro | 4 Gänge 32 Euro | 5 Gänge 38 Euro

Menu Classique

*Elässer Saibling
mit Bete, Steckrübe und Grapefruit
19 Euro*

*Schaumsuppe vom Blumenkohl
mit Ohrentortelloni und Estragon
12 Euro*

*Winterkabeljau
mit Graupen, Kalbszunge, Petersilie und Schinkensud
28 Euro*

oder

*Brust vom Schwarzfederhuhn
mit geröstetem Sellerie, Kohlsprossen und eingelegten Zwiebeln
28 Euro*

*Delice vom Nougat
mit Macadamia und Gojibeere
12 Euro*

Menu 66 Euro

*Auf Wunsch gerne mit individueller Weinbegleitung.
2 Gänge 16 Euro | 3 Gänge 24 Euro | 4 Gänge 32 Euro*

Le classique de Juliette

Entrée

*Tatar vom Kalbsfilet mit Oliventapenade,
Sardellencreme und Kapernäpfeln*

19 Euro

Huitres fraiches

*Frische Maldon Rock Austern
mit Zumpernickel, Schnittlauch
und Schalottenvinaigrette*

3 Stück 12 Euro 6 Stück 20 Euro 9 Stück 28 Euro

Vegetarien

*Perlgraupen - Risotto
mit Wintergemüse, kandierter Zitrone und gehobeltem Parmesan*

22 Euro

Fromages

Gratin de chavignol

*Gratinierter Ziegenkäse mit Artischocken- Rucola Salat
und Basilikumreis*

14 Euro

Assiette de fromage

Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Früchtebrot

3 Sorten 12 Euro

5 Sorten 18 Euro (nicht im Menüpreis enthalten)

Dessert

Crème brûlée

*Gebrannte Vanillecrème
mit Ragout von der Quitte*

9 Euro