

Menu Juliette

*Zweierlei von der Foie Gras
mit Valrhona Bitterschokolade und Kirsche*

*Filet vom Lander „Sous Vide“ gegart
mit Algen, Rettich, Staudensellerie und Radieschen*

*Himbeer - Sorbet
mit Orange und Minze*

*Brust und Raviolo vom Maishuhn „Label Rouge“
mit confierter Kirschtomate und Brokkoli*

*Poulommiers
mit Dekanuss - Schalotten - Phutney, Rosmarin und Honig*

*Variationen von der Aprikose
mit kandierter Mandel und Marzipan*

Wir beginnen bei 3 Gängen pro Person

*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

Le classique de Juliette

Zum eintauschen oder ergänzen Ihres Menüs

Entrée

Tatar vom Rinderfilet
mit Chorizo, Kalamata Oliven und Ölräuke

21 Euro Vorspeise - 37 Euro Hauptgang

Huitres Fraiches

Océane Poget Austern
mit Zumpernickel, 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

Vichyssoise
Kalte Kartoffel Crèmesuppe
mit Kabeljau - Krapsen und Kräuteröl

16 Euro

Vegetarien

Artischocken Ravioli
mit confierter Kirschtomate, Brokkoli und Loverade

28 Euro Hauptgang

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 marinierten Erdbeeren und Joghurtreis*

13 Euro