

NYE
SAINT-SYLVESTRE

2025

M E N U

Amuse

*warme Auster, Jurançon-Sabayon
frische Auster, Gurke & Ponzu*

Hummer & Meeresfrüchte-Bisque
*Garnelen-Ravioli, Grünschalenmuscheln
Jakobsmuscheln, Hummer, Rouille*

...

Foie Gras & Salade "Landaise"
*warme Gänsestopfleber, wilder Spargel
Feldsalat, geräucherte Entenbrust*

...

Seeteufel & Beurre Orange
*Pastinakencreme, Orange & Safran Beurre Blanc
Forellenkaviar, Edamame*

...

Getrüffeltes „Dinde Farcie aux Marrons et Bacon“

+++ traditionelles französisches Gericht zum Jahresende+++

*Putenroulade gefüllt mit Kastanien und Speck
Kartoffelpüree, Topinambur, Steckrübe
getrüffeltes Hühnersauce*

...

Schokoladen Bavaois
*Joghurt-Juzu-Bavaois, weiße Schokolade
Kakao-Shortbread, Valrhona-Schokoladenmousse
Sanddorn-Sorbet & Curd*

169 p.P.

NYE
SAINT-SYLVESTRE

2025

M E N U

Amuse

*warm oyster, jurançon sabayon
fresh oyster, cucumber & ponzu*

Lobster & Fruits de Mer Bisque

*gambas ravioli, green shell mussels
scallops, lobster, rouille*

...

Foie Gras & Salade "Landaise"

*warm foie gras, wild asparagus
lamb's lettuce, smoked duck breast*

...

Monkfish & Beurre Orange

*parsnips creme, saffron & orange beurre blanc
trout caviar, edamame*

...

Truffled „Dinde Farcie aux Marrons et Bacon“

+++ traditional french dish to end the year +++

*turkey roulade stuffed with chestnut and bacon
mashed potato, Jerusalem artichoke
rutabaga, truffled chicken sauce*

...

Chocolate Bavaois

*yogurt - yuzu bavaois, white chocolate
cocoa shortbread, valrhona chocolate mousse
sea buckthorn sorbet & curd*

169 p.p.