

Menü Juliette

Variation von der Gänsestopfleber
mit Wacholder und eingelegten Nirschen

20 Euro

Steinbeißer-

Filet und Brandade mit Schwarzwurzel und Kerbelvinaigrette

Vorspeise 19 Euro Hauptgang 28 Euro

Sorbet

von der Aprikose mit Lavendel

10 Euro

Entenkeule,

confiert, mit Gewürz - Rotkohl, Maronencreme
und Kartoffelklößen

28 Euro

Tete de Moine,

Mönchskopfkäse, mit eingelegtem Aprikosenragout

10 Euro

Tanariva „Grand Cru“

Tarte und Mousse mit Birne und Banyuls

10 Euro

3 Gang Menü 52 | Vorspeise - Hauptgang - Käse oder Dessert
4 Gang Menü 65 | Vorspeise - Hauptgang - Käse - Dessert
5 Gang Menü 75 | Vorspeise - Sorbet - Hauptgang - Käse - Dessert
6 Gang Menü 85

Auf Wunsch gerne mit individueller Weinbegleitung.

2 Gänge 15 Euro | 3 Gänge 22 Euro | 4 Gänge 29 Euro | 5 Gänge 34 Euro

Menü Classique

Thunfisch
mit Quinoa, Sesam und Passionsfrucht
18 Euro

Schaumsuppe
vom Muskatkürbis mit Garnele und Mango
12 Euro

Saibling,
gebraten, mit Risotto, Rosenkohl und Granatapfel
26 Euro

oder

Schensbacke,
geschmort, mit Kartoffel - Schnittlauchpüree und Perlzwiebeljus
26 Euro

Baskop Apfel
mit Variation vom Rosmarin und Honig
12 Euro

Menu 62 Euro

Auf Wunsch gerne mit individueller Weinbegleitung.
2 Gänge 15 Euro | 3 Gänge 22 Euro | 4 Gänge 29 Euro

Le classique de Juliette

Entrée

Tatar vom Kalbsfilet mit Oliventapenade,
Sardellencreme und Kapernäpfeln

16 Euro

Huitres fraîches

Frische Maldon Rock Austern
mit Lumpenickel, Schnittlauch
und Schalottenvinaigrette

3 Stück 11 Euro 6 Stück 18 Euro 9 Stück 25 Euro

Vegetarien

Eingelegter Kürbis
mit Öl und Nernen dazu Selleriecreme und Krapsen

22 Euro

Fromages

Protin de charignol

*Gratinierter Ziegenkäse mit Artischocken- Rucola Salat
und Basilikumreis*

12 Euro

Assiette de fromage

Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Fruchtebrot

3 Sorten 12 Euro

5 Sorten 16 Euro (nicht im Menüpreis enthalten)

Dessert

Crème brûlée

*Gebrannte Vanillecrème
mit Quittenragout*

8 Euro