

Le Petit

R O Y A L

EST.
2016



• Saint-Sylvestre •

La Trilogie Maritime

Tartar vom Wolfsbarsch mit Austern, Champagner und Caviar d'Aquitaine
Geröstete Bio-Riesengarnele mit Pimento Mojo
Jakobsmuschel – handgetaucht – mit Seeigel-Sabayon

..

La Soupe à l'Oignon

Zwiebelsuppe mit schwarzem Trüffel unter der Blätterteighaube

...

Le Koulibiac

Zander und Lachs – Loch Duart – in Filoteig gebraten
mit Wirsing, Rührei und Kräuter-Beurre-Blanc

..

La Volaille de Bresse Albuféra

Brust vom Bresschuhn mit weißem Trüffel, Sellerie- und Bete-Ravioli,
Pommes Soufflées und Sauce Albuféra

...

Le Macaron

großes Macaron mit Ananas-Carpaccio, Rosencreme,
Himbeergel und Litschisorbet

189 €



Le Petit

R O Y A L

EST.
2016



Saint-Sylvestre · Végétarien

Les Poireaux Vinaigrette

marinierter gegrillter Mini-Lauch mit knusprig pochiertem Bio-Ei
und Pimento-Mayonnaise

..

La Soupe à l'Oignon

Zwiebelsuppe mit schwarzem Trüffel unter der Blätterteighaube

...

Le Chou Farci

kleiner gefüllter Wirsing mit Pilzen, Maronen und geräuchertem Tofu,
Blumenkohl-Mousseline und Nussbutter-Beurre-Blanc

..

La Truffe Blanche

Kartoffelrisotto und dreierlei Ravioli – Sellerie, Bete und Butternut
mit Walnüssen und weißer Truffelemulsion

...

Le Macaron

großes Macaron mit Ananas-Carpaccio, Rosencreme,
Himbeergel und Litschisorbet

189 €

