

SOIRÉE PLUME - Ab 130 €

Große Garnelen in Olivenöl-Marinade, Rote-Bete-Tatar an Meerrettich
Oder Feine Grüne-Linsen-Creme, Pistazien-Panna-cotta und geräucherte Entenbrust

Hecht-Lachs-Biskuit an Waldpilzen und zart schmelzendem Porreegemüse, Hummersauce mit Estragon
Oder Hähnchen-Supreme vom Bauernhof, Foie-gras-Jus, Polenta mit Trockenfrüchten und Esskastanien

Schokoladenwürfel „Guanaja“ an Schokocreme mit Tonkabohne
Oder Originelles Dessert aus Kaffee/Mascarpone und Nüssen

Nicht inbegriffen Getränke

SOIRÉE ÉTOILE - Ab 170 €

Große Garnelen in Olivenöl-Marinade, Rote-Bete-Tatar an Meerrettich
Oder Feine Grüne-Linsen-Creme, Pistazien-Panna-cotta und geräucherte Entenbrust

Hecht-Lachs-Biskuit an Waldpilzen und zart schmelzendem Porreegemüse, Hummersauce mit Estragon
Oder Hähnchen-Supreme vom Bauernhof, Foie-gras-Jus, Polenta mit Trockenfrüchten und Esskastanien

Schokoladenwürfel „Guanaja“ an Schokocreme mit Tonkabohne
Oder Originelles Dessert aus Kaffee/Mascarpone und Nüssen


1 Glas Champagner + 1/2 Flasche Wein*

SOIRÉE CHAMPS-ÉLYSÉES - Ab 195 €

Enten-Foie-gras mit gegrilltem Sesam, Mango an Maracujasaft
Oder Taschenkrebs-Flocken mit geriebener Zitronenschale, Taboulé aus knackigem Gemüse
Oder Flusskrebs-Frikassee und Pfäffenschnittchen, Ravioli du Royans

Entenfilet, Sauce mit Honig und Timutpfeffer, Schwarzwurzeln an Jus und gefüllte Schalotte
Oder Kalbsbraten an confiertem Ingwer und Tatin aus karamellisierten Endivien
Oder Jakobsmuscheln an Algenjus, Pastinaken-Kürbis-Mousseline

Gourmet-Baiser mit Schlagsahne und Schokoladensauce
Oder Kokos-Vacherin, Coulis aus Winterfrüchten
Oder Birnen-Mirliton, Aprikotsencoulis

Kreationen aus dem Hause 

1/2 Flasche Champagner Brut Premier Cru*

SOIRÉE TRIOMPHE - Ab 300 €

Persönlicher Empfang, keine Warteschlangen, Begleitheft zum Programm „Paris Merveilles,,“, Wasser und Kaffee, Kleine Köstlichkeiten

Appetithäppchen :
Kurz gebratene Jakobsmuschel, Pastinaken-Flan à la Royale mit Trüffelaroma

Gebratenes Enten-Foie-gras, Gemüse-Eintopf und Tapioka-Perlen
Oder Hummer-Medaillon, Meeresfrüchte-Coulis mit Anis, Avocado-Pampelmusen-Supreme

Gebratenes Rinderfilet an Cognac „Fine Champagne“, gefüllte Gougères, Kartoffel-Trüffel-Cappuccino
Oder Barsch an Muscheljus und Koriander, feiner Gemüse-Blätterteig

Exotischer Gugelhupf
Oder Le Truffé Chocolat

Kreationen aus dem Hause 

1/2 Flasche Champagner (Ruinart oder Taittinger)*