

MENÜABEND

am 01. Dezember 2018 von 18.00 - 23.00 Uhr

AMUSE GUEULE

Foie gras de canard sur brioche et sa myrtille

Entenleber auf Brioche mit Blaubeer-Konfitüre

ENTRÉE

Crème de potiron à la noix de coco

et crevettes roses

Kürbissüppchen mit Kokosmilch und Garnelen

PLAT PRINCIPAL

Magret de canard à l'orange, fagot de haricots vert

et gratin de pommes de terre

Entenbrust mit Orangensauce, mit Speck umwickelte
grüne Bohnen und Kartoffelgratin



Gilles Niel

VOTRE CUISINIER PRIVÉ

DESSERT

Coupe Louis

Vom Armagnac beschwipste Pflaumen, Vanilleeis und
warme Schokoladensauce

WEINEMPFEHLUNGEN

Apéritif „Crémant Pêche“ oder

„Pastis“ ohne Alkohol

Vin blanc: Viognier 2016, *Domaine de Mayol,*
Vallée du Rhône

Vin rouge: Bila-Haut 2016, M. Chapoutier,
Côtes du Roussillon

Mineralwasser, Café/ Espresso