

MENÜABEND

am 06. April 2019 von 18.00 - 23.00 Uhr

AMUSE GUEULE

Datte farcie et enrobée de lard

Dattel umhüllt mit Speck und köstlich gefüllt

ENTRÉE

Soupe de poivrons et ses petits croûtons

Paprikasüppchen mit Knusperei

PLAT PRINCIPAL

Carré d'agneau provençal sur ratatouille et couscous

Provenzalisches Lammkarree mit Ratatouille und

Cousous



Gilles Niel
VOTRE CUISINIER PRIVÉ

DESSERT

Crème caramel et ses framboises

Crème Karamell mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNGEN

Apéritif „Crémant de Loire, Brut“

mit oder ohne Cassis

Vin blanc: Trésor d'antan 2015, Pinot Blanc Vrai

Pays du val de Loire

Vin rouge: Ventoux 2016, Domaine de Mayol

Mineralwasser, Café/ Espresso