



Menu „Chapiteau 1“

Salade d'herbes sauvages | Tamarin | Saumon fumé
Émulsion noix de coco & citron vert | Moules de Bouchot

Soupe de champignons des bois | Raviole de cèpes
Mousse de persil

Magret de canard poêlé | Laqué au miel et au poivre | Orange
Macédoine de légumes | Pommes duchesse

Chocolat | Caramel salé | Crème brûlée
Glace au café blanc | Gelée de cerises

Menu „Chapiteau 2“

Salade d'herbes sauvages | Tamarin | Saumon fumé
Émulsion noix de coco & citron vert | Moules de Bouchot

Soupe de champignons des bois | Raviole de cèpes
Mousse de persil

Carré de veau cuisson rosée | Jus au poivre et au pinot noir
Macédoine de légumes | Pommes duchesse

Chocolat | Caramel salé | Crème brûlée
Glace au café blanc | Gelée de cerises

