

Valentinstag Menü

Aperitif

Auster im Glas, Limette, Wasabi-Perlen und Sake

Vorspeise

Tartar vom geräuchertem Lachs mit Avocado und Dill

—

Carpaccio vom Rinderfilet, Olivenöl aus Palau mit Pinienkernen
Rucola und Parmesan

—

Foie Gras von der Entenleber mit frisch gebackener Brioche,
Kaffee Gelee, und Birne (8,00 € Sup.)

Hauptgang

Ganzer Seeteufel aus dem Ofen mit Sauce Béarnaise,
geschmortem Chicorée und Drillingen

—

Rinderfilet mit Café-de-Paris Butter, gegrilltem Lauch, Lauchs
und Kartoffelpüree

—

Lauwarmer Hummer mit Rosa Pfeffer Beere und Beurre Blanc
(14,00 € Sup.)

Dessert

Karamellisierte Birnen mit hausgemachtem Pralinoneneis und
kandierten Mandeln

—

Erdbeersuppe mit Vanilleeis und Krokant

p.P. 28,00 inkl. 10 % MWSt.

Menu de Saint Valentin

Aperitif

Huître en verrine, citron vert, perles de wasabi et saké

Entrée

Tartare de saumon fumé, avocat et aneth

—

Carpaccio de filet de bœuf, huile d'olive de Palau et pignons, roquette et parmesan

—

Foie gras de canard et sa brioche fraîche, gelée au café et poire (8,00€ suppl.)

Plat

Lotte entière au four sauce Béarnaise, endive poêlée et petites pommes de terre

—

Filet de bœuf beurre Café de Paris, poireau grillé, julienne de poireaux frite et purée de pomme de terre

—

Homard tiède au poivre rose et beurre blanc (14,00€ suppl.)

Dessert

Poire caramélisée, glace pralinée maison et amandes grillées

—

Soupe de fraises, glace à la vanille et nougatine

Par personne 28,00 € TVA de 10% comprise

Menú de San Valentín

Aperitivo

Ostra en copa, lima, sake y perlas de wasabí

Prímero

Tartar de salmón ahumado con aguacate y eneldo

—

Carpaccio de ternera, aceite de oliva de Palau con piñones,
Rúcula y parmesano

—

Hígado de Foie gras de pato con brioché recién horneado,
gelatina de café y pera (8,00 e sup.)

Segundo

Colita de rape al horno con salsa bearnesa, achicoria braseada
y patata ratte

—

Filete de ternera con mantequilla Café-de-París, puerro asado,
paja de puerro y puré de papas

—

Bogavante tibio con bayas de pimienta rosa y mantequilla
blanca (14,00 e sup.)

Postre

Peras caramelizadas con helado casero de leche de avellanas,
almendras y almendras confitadas

—

Sopa de fresas con helado de vainilla y crocanti

p.P. 28,00 incl. 10 % IVA