

## Weihnachtsmenü

Heilig Abend, 25.12. und 26.12.

Lillet, Orange, Minze und Zimt

Consommé von der Ente mit hausgemachter Enten Wan Tan

Jakobsmuschel mit Estragonschaum  
und ausgebackenem grünen Spargel


Filet vom Wolfsbarsch auf Basilikumrisotto, Cherry Tomaten  
und Parmesanchip

Champagner Sorbet

Rosa gebratenes Lammkarree mit Pinienkern-Olivenkruste, Portweinjus,  
Brokkoli, Karotte und Kartoffelpüree

Apfel, Joghurt, Sternanis, Calvados (am Tisch flambiert)

p.P. 65,00 €



## Menu de Noel

Réveillon, 25.12. et 26.12.

Lillet, orange, menthe et cannelle

Consommé de canard ses ravioli de canard maison

Noix de coquilles Saint Jacques, émulsion d'estragon  
et asperges vertes grillées


Filet de loup de mer sur risotto au basilic, tomates cerises,  
et tuile de parmesan

Sorbet au champagne

Carré d'agneau rosé, croûte de pignons et olives, jus au porto,  
brocoli, purée de pommes de terre et carottes

Pomme, yaourt, badiane, calvados (flambé à table)

p.p. 65,00 €



## Menú de Nadal

Nit de Nadal, 25 de desembre i 26.12.

Lillet, taronja, menta i canyella

Consomé d'ànec amb Wan Tan casolà d'ànec

Vieira amb escuma d'estragó  
i espàrrecs verds fregits


Filet de llobarro sobre risotto d'alfàbrega, tomàquets cherry  
i xip de parmesà

Sorbet de xampany

Carré de xai rostit rosa amb pinyons i crosta d'oliva, salsa de porto,  
bròcoli, pastanaga i puré de patates

Poma, iogurt, anís estrellat, calvados (flambejat a taula)

p.p. 65,00 €



## Menú de Navidad

Nochebuena, 25.12. y 26.12.

Lillet, naranja, menta y canela

Consomé de pato con Wan Tan de pato casero

Vieira con espuma de estragón  
y espárragos verdes fritos

Filete de lubina sobre risotto de albahaca, tomates cherry  
y chip de parmesano

Sorbete de champán

Carrée de cordero rosado asado con costra de piñones y aceitunas,  
salsa de oporto, brócoli, zanahoria y puré de patatas

Manzana, yogur, anís estrellado, calvados (flambeados en la mesa)

p.P. 65,00 €

