



Galamenü

« *wie Gott an Silvester in Frankreich* »

31. Dezember 2026

Amuse bouche:

Eier *Mimosa* mit Taramas wie in Griechenland

Ceviche von der Dorade
nach einem Rezept aus Peru

Steinbuttfilet mit italienischem Trüffel,
Petersilienbutter und Grenaille-Kartoffeln

Ein Geheimnis aus Paris:
Cassis-Sorbet mit Crémant und Himbeere

Tranche vom Kalbsfilet-Chateaubriand
mit Gambas, jungem Blattspinat und Jus vom Périgord-Trüffel

Ein Käse aus der Savoie: Im Schinken-Pullover
gebackener Reblochon an Quitten-Chutney

Le Dessert
du Maître Christophe *aus Pau!*

150,00 pro Person

Reservierung unter (030) 810 557 69