



SILVESTERABEND 2018

Kastanien
Cappucino mit Trüffelemulsion

Jakobsmuscheln aus der Bretagne
als Carpaccio mit Trüffeln

Gedämpfter Wolfbarsch
Enoki Pilze, Dashi Jus mit Zitronengras

Gebratener Rehrücken
Sautierte Pilze,
Birnen-Miso Gewürz, Pfeffer Jus

Brie de Meaux
mit schwarzen Trüffel

Silvester Dessert
Las Lomas Grand Cru Schokolade, Haselnuss, Sanddorn

Wein Selektion

Heida 2017
Caves les Sentes / Serge Heymoz

St Joseph 2016
Bernard Gripa

Crozes Hermitage AOP Rouge " Clos des Grives " 2014, Magnum Flasche
Domaine Combier

Während des Feuerwerks
Glas Champagner Michel Reybier brut