WINE & DINE

Tour de France

mit VINUM SA

VORSPEISE

Soupe à l'oignon

Klassische Zwiebelsuppe nach Flandern Art
mit gratiniertem Käsebrot

Weinbegleitung: Cotes du Rhone Blanc 2024

ZWISCHENGANG

Terrine de volaille aux morilles

Geflügelterrine mit Morchel,
serviert mit Nüsslisalat an Baumnussdressing und Zwiebelconfit

Weinbegleitung: Bourgogne Pinot Noir 2023

HAUPTGANG

Entrecôte à la bordelaise e Côtelettes d'agneau à la provençale

Duo vom Rinds-Entrecôte nach bordeaux Art und Lammkotelett nach provenzalischer Art,
serviert mit kronprinzessinnen Kartoffeln und Ratatouille

Weinbegleitung: Chateau d'Armailhac 2022 + kleine Überraschung

DESSERT

Crêpes Suzette flambées et leur glace à la vanille

Klassische Crêpes Suzette mit Grand Manier flambiert,
serviert mit Vanille Glacé

Weinbegleitung: Chateau d'Arche 2023 Sauternes

Menü inklusive Apéro, Wasser und Kaffée

150.-