

# Menu Saint-Sylvestre

62,00€ P.P.

## AMUSE-BOUCHE

*Sanft gegarter Lachs, aromatisiert mit Gin und rosa Beeren, Crème fraîche & Brioche-Würfel*  
Mi-cuit de saumon infusé au gin et baies roses, crème fraîche & cube de brioche  
1,3,4,7,12

## ENTRÉE

*Apfel-Tarte Tatin mit gebratener Foie Gras, Portweinsoße*  
Tarte Tatin de pomme et foie gras poêlé, sauce Porto  
1,3,7,8,9,12

## PLAT

*Perlhuhnbrust, Rösti mit Comté überbacken, gebratene Pilze, Schwarzwurzel & Trüffelsoße*  
Suprême de pintadeau, rösti gratiné au Comté, champignons poêlés, salsifis & sauce truffe  
1,3,4,7,9,12

OU

*Mille-feuille vom Schollenfilet, gefüllt mit Trüffel und in Champagner nappiert, Lauch-Pilz-Risotto*  
Mille-feuille de sole farci à la truffe nappé au champagne, risotto aux poireaux et champignons  
1,3,7,9,12

## DESSERT

*Tiramisu von Pistazien & Himbeeren*  
Tiramisu pistache & framboise  
1,3,5,7,8,12

### Allergene / Allergènes:

1: Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | 2: Krebstiere / Crustacés | 3: Eier / OEufs | 4: Fisch / Poisson | 5: Erdnüsse / Arachides  
6: Sojabohnen / Soja | 7: Milch / Lait | 8: Schalenfrüchte / Fruits à coque | 9: Sellerie / Céleri | 10: Senf / Moutarde | 11: Sesamsamen / Sésame | 12: Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride sulfureux | 13: Lupinen / Lupin | 14: Weichtiere / Mollusques

**Brasserie**  
OP DER HAART