

Claudes Chefs Table in der Gourmanderie
Menü Provence

am 25.6.22

Amuse bouche & Apéritif
(Pastis et pissaladières)

Daurade au gros sel
sur crème d'asperges vertes et asperges sauvages
**Dorade in Salzkruste auf Creme von grünem Spargel
mit wildem Spargel**

Rôti de poitrine de poulet aux olives vertes et amandes,
tomates cerises et artichaut poivrade
**Braten von der Hähnchenbrust mit grünen Oliven und Mandeln,
Kirschtomaten und violetten Artischocken**

Fraises marinées à l'huile d'olive, Arlettes et sorbet basilic
**Erdbeeren mariniert mit Olivenöl,
Arlettes-Gebäck und Basilikumsorbet**

Café
Kaffee / Espresso

Zum Menü reichen wir die passende Weinbegleitung.

Menü à 85,00 p.P.