

Le Clair

RESTAURANT

Menü

Amuse bouche

Ikejime Wolfsbarsch - Spitzkohl - Haddock
seabass - cabbage - haddock

Tagesfang - Gillerdeau Austern - Fenchel
catch of the day - oyster - fennel

Ravioli - Foie Gras aus Souprosse - Aprikose
ravioli - foie gras - apricot

Perlhuhn " Mieral " - Champignons - Vin Jaune
guinea fowl - mushrooms - vin jaune

Käseauswahl von Maître Affineur Antony +20€
choice of cheese +20€

Dessert Trilogie
variety of dessert
(Käse statt Dessert +8€)

Mignardises

4 Gänge Menü 85€ (ohne Ravioli)
5 Gänge Menü 105€

3 Gläser Weinbegleitung +43€
4 Gläser Weinbegleitung +55€