

# MOULIN ROUGE

meets JULIETTE

# SILVESTERMENU

## **Rindstatar vom Luma Rind**

mit Belperknolle und lauwarme Brioche

*Chablis "La grande Vallée" 2021, Patrick Piuze*

\*\*\*

## **Safransuppe**

mit Hummerschwanz und Salicorn

*Crozes-Hermitage Blanc "Cour de Récré" 2023, François Villard*

\*\*\*

## **Duett vom Rind mit Rindsentrecôte und Rindsbäggli**

auf Blumenkohlpüree mit Rosenkohl,

Pommes Dauphine an Trüffeljus

*Pagodes de Cos 2016 Magnum, Château Cos d'Estournel*

\*\*\*

## **Bergfichte**

serviert mit Feigensenf und Früchtebrot

*Château d'Yquem 2019, Château D'Yquem*

\*\*\*

## **Lauwarme Birnenjalousie**

mit Vanilleglace



# MOULIN ROUGE

## meets JULIETTE

# SILVESTERMENU

### **Buntes Randencarpaccio**

mit Kräutersalat, Pinienkerne und Baumnuss-Vinaigrette  
*Chablis "La grande Vallée" 2021, Patrick Piuze*

\*\*\*

### **Safransuppe**

mit gebackenem Broccoli und Mandeln  
*Crozes-Hermitage Blanc "Cour de Récré" 2023, François Villard*

\*\*\*

### **Duett vom Planted Steak**

auf Blumenkohlpüree mit Rosenkohl,  
Pommes Dauphine an Trüffeljus  
*Pagodes de Cos 2016 Magnum, Château Cos d'Estournel*

\*\*\*

### **Bergfichte**

serviert mit Feigensenf und Früchtebrot  
*Château d'Yquem 2019, Château D'Yquem*

\*\*\*

### **Lauwarme Birnenjalousie**

mit Vanilleglace

