

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

