

Champagner Dinner im



Amuse Bouche

Maison Louis Roederer Collection 242

Sea bream ceviche | Tomato |
Avocado | Radish

Maison Louis Roederer Collection 242 Brut

Shrimp | Lobster bisque |
Jerusalem artichoke | Cauliflower | Tarragon

Maison Deutz Brut Rosé

Pink saddle of veal | Lardo |
Peas | Camembert espuma

Maison Louis Roederer Vintage 2014 Brut

Nougat Crème Brûlée | Mango |
Valrhona Dulcey Ganache | Almond crumble

Maison Piper-Heidsieck „Riviera“ Demi-Sec

Petits Fours

Menu prices with champagne accompaniment: EUR 165 per
Person