

The Champagne Table

“Marie Demets” Edition

Menu:

Sepia Capuccino

Sepiawürfel im eigenen Schwarz, Kartoffelcreme wie ein Cappuccino

-Fins – 100% Chardonnay Millesime 2019

Risotto mit roten Mazara-Garnelen

Risotto mit Krustentierbisque, Zitrusnoten und Carpaccio von Mazara-Garnelen

-Singularité – 100% Pinot Blanc

Rote Meerbarbe, Tomate und Spargel

Aufgeklappte Rote Meerbarbe, Tomatenwasser und weisse Spargelcreme

-Marie Demets Cuvée XIX – 50% Pinot Noir 50% Chardonnay

Dessert

Bolivar 68% Schokoladenmousse, Rhabarber, Erdbeersorbet

- Ratafia de Champagne

Preis: 169.00 CHF