

Lalique meets Carlton

Erwachen der Geschmackspapillen

* * *

Das goldene Ei „Sarah Bernhardt“

* * *

Kaviar Daurenki Royal,
Rindertartare, Mousse von der Creme double und Maisblinis

* * *

Lachsforelle von der Forellenzucht Kircher,
Safransauce und Blumenkohl in verschiedenen Texturen

* * *

Chatreuse vom blauen Hummer
mit Himbeeren, Emulsion von Kokos und Ingwer

* * *

Lackierter Rehrücken mit Roter Bete,
Brombeeren-Gel, Spitzkohl und Reduzierter Jus mit fermentierter Zitrone

* * *

Cappuccino von Kartoffeln und schwarzen Trüffeln

* * *

Süße Momente

* * *

Zuckergruß

Käse von Maître Bernard Antony

+ CHF 35.00 inklusive 1 Glas Wein

Château Peby Faugères, Saint Emilion Grand Cru, Cru Classé 2012

CARLTON
1913



VILLA RENÉ LALIQUE
· HOTEL & RESTAURANT ·

Champagne Brut Cuvée Villa René Lalique By Deutz
Oder

« SweetZ Original Cocktail »

* * *

Château Lafaurie Peyraguey, Bordeaux, Grand vin Sec 2018

* * *

La Fleur de Rocheyron, Saint Emilion Grand Cru 2015

* * *

Château Faugères, Saint Emilion Grand Cru, Cru Classé 2015

* * *

Château Lafaurie Peyraguey, Sauternes, 1^{er} Grand Cru Classé en 1855, 2005

CARLTON
1913



VILLA RENÉ LALIQUE
· HÔTEL & RESTAURANT ·