

LE CAVEAU DE GAIL

ENTRÉES

Effiloché de bœuf et asperges en cromesquis

Cœur crémeux à la truffe

18€

Vittelo Tonnato, câpres frites

18€

Poulpe en carpaccio, sauce vierge et sorbet basilic

18€

Poireaux vinaigrette en jeux de textures

14€

PLATS

Magret de canard, purée de carottes rôties

Sauce gastrique à la myrtille

24€

Saumon en croûte d'épices et parmesan

Légumes du soleil et sauce à la livèche

22€

Risotto de frégola, crème de parmesan à la truffe

Fricassée de champignons (végétarien)

18€

Onglet de bœuf, pommes dauphines, sauce Chimichurri

22€

DESSERTS

Sélection de fromages

12€

Tartelette à la fraise et son sorbet fruits rouges

14€

Pavlova à la rhubarbe, chantilly chocolat blanc

10€

Crèmeux citron, meringue croquante et fruits rouges

14€

Moelleux chocolat 61% extra Bitter, glace vanille maison

12€

STARTERS

Shredded Beef and Asparagus Cromesquis
Creamy Truffle Center

€18

Vittelo Tonnato, Fried Capers

€18

Octopus Carpaccio, Sauce Vierge and Basil Sorbet

€18

Leek with Vinaigrette in different Textures

€14

MAIN COURSES

Duck Breast, Roasted Carrot Purée
Blueberry Gastrique Sauce

€24

Salmon in a Spice and Parmesan Crust
Summer Vegetables and Lovage Sauce

€22

Fregola Risotto, Truffled Parmesan Cream
Mushroom Fricassee (Vegetarian)

€18

Hang Steak, Dauphine Potatoes, Chimichurri Sauce

€22

DESSERTS

Cheese Selection

€12

Strawberry Tartlet with Red Berry Sorbet

€14

Rhubarb Pavlova with White Chocolate Chantilly Cream

€10

Lemon Cream with Crispy Meringue and Red Berries

€14

61% Extra Bitter Chocolate Mousse with Homemade Vanilla Ice Cream

€12

VORSPEISEN

Cromesquis aus geschnetztem Rindfleisch und Spargel
Cremiges Trüffelherz

18€

Vittelo Tonnato, frittierte Kapern

18€

Oktopus-Carpaccio, Vierge-Sauce und Basilikumsorbet

18€

Lauch-Vinaigrette mit Texturen

14€

HAUPTGERICHTE

Entenbrust, geröstetes Karottenpüree
Blaubeer-Gastrique-Sauce

24€

Lachs in einer Gewürz-Parmesan-Kruste
Sonnengetrocknetes Gemüse und Liebstöckelsauce

22€

Fregola-Risotto mit Parmesancreme und Trüffel
Pilzfrikassee (vegetarisch)

18€

Rinderhängersteak, Dauphine-Kartoffeln, Chimichurri-Sauce

22€

NACHSPEISEN

Auswahl an Käsesorten

12€

Erdbeer-Törtchen mit rotem Fruchtsorbet

14€

Rhabarber-Pavlova mit weißer Schokoladen-Schlagsahne

10€

Zitronencreme, knuspriges Baiser und rote Früchte

14€

61% extra bitterer Schokoladenfondant, hausgemachtes Vanilleeis

12€