



**CAVIAR
HOUSE
&
PRUNIER**

APERITIF

Champagne Rosé Assemblage Extra Brut
Alexandre Bonnet

MENÜ

**Gebeizter Tegernseer Saibling mit Apfel, Gurke & Dill und
Caviar House Finest Selection „Oscietra“**

Champagne Premier Cuvee
Bruno Paillard

* * *

**Krustentier Bisque mit Langusten Tortelloni und
Prunier Caviar „Oscietre“**

2016 Champagne Empreinte Blanc de Noirs 1er Cru
Geoffroy

* * *

**Gebratenes Filet vom Atlantik Steinbutt
mit Artischocke & Rhabarber und
Prunier Caviar „Tradition“**

Champagne Arpege Blanc de Blancs 1er Cru Brut Nature
Doquet

* * *

**Brust vom Schwarzfeder Huhn mit Trüffel gefüllt,
französischen Erbsen & weißem Spargel und
Prunier Caviar „Saint – James“**

2011 Champagne Cuvée B.50 Grand Cru
Arnould

* * *

**Variation von der Amalfi Zitrone & Grey Goose mit
Caviar House Finest Selection „Pure Kaluga“**

Champagne Rosé Terroirs mag15
AR Lenoble

