

CIROQUE CULINAIRE

MENUKARTE

Mittwoch, 6. November 2019
Restaurant Pavillon, Baur au Lac, Zürich
Laurent Eperon / Maximilian Müller

2019
MODERNE

Ouverture

2016
SERVI LA PREMIÈRE FOIS À TOKYO

Potager du moment – caviar de l'Osciètre de Belgique

Champagne Bruno Paillard
Première Cuvée extra brut

1984
PROMENADE DANS LA RUE DAGUERRE À PARIS

Caille – foie gras de canard
galantine – truffe mélanosporum

Grüner Veltliner Smaragd Limitierte Edition
Wachau, Weingut Johann Donabaum, 2017

2002
RETOUR DE SINGAPOUR

Langoustine – Maillard – mandarine – fleur de jasmin

Bockenauer Riesling vom Schiefergestein Nahe
Weingut Schäfer-Fröhlich, 2016

2009
OUVERTURE DU PAVILLON

Bar de ligne de l'île d'Yeu – beurre blanc
eucalyptus citronné

Puligny-Montrachet, Bourgogne
Domaine François Carillon, 2016

1977

GRAND CLASSIQUE DU BAUR AU LAC

Crêpe Champs-Élysées

*Chénas, Beaujolais
Philippe Pascalet, 2016*

2018

CHASSE D'AUTRICHE

Selle de chevreuil – sauce Grand-veneur
airelle – genièvre

*Trailside Vineyard Cabernet Sauvignon, Napa Valley
Heitz Wine Cellars, 2012*

1992

SOUVENIR DE MONTAGNE

Soufflé au gruyère de Rougemont

*Amédée, Vaud, Raymond Paccot
Domaine La Colombe, 2015*

2017

SANS ABEILLES PAS DE VIE!

Miel du jardin – Pop Art

*Vin Santo del Chianti Classico, Toscana
Castello di Ama, 2012*

GASTGEBER



PAVILLON

PARTNER



Martel.
Wein geniessen.

VALSER⁺



Electrolux

SAVIVA
Food Services

60 JAHRE

marmite