

Douce Steine

MENU DOUCE SAISONNIÈRE

Stüden

308

Amuse-Bouche

- o -

Bretonischer Hummer, Sot-l'y-laisse, grüner Spargel & Cavaillon-Melone
auf einer Marinade von Waldmeister, Kopfsalatherzen und Estragon

- o -

Essenz von Coeur-de-Bœuf-Tomate
Shiitakepilze, Ingwer & Liebstöckel

- o -

Confierte Tranche vom Steinbutt verfeinert mit Holunderblüte,
Gariguetten Erdbeeren, jungen Erbsen & Minze

- o -

Loup de mer à la ligne auf 'Panzanella'
mit ligurischen Aromen, Basilikum
(als kleinen Gang zusätzlich | 78)

- oder -

Blaue Garnele & Medaillon vom Kaninchen in seiner Bouillon
Spinatblätter, glacierte Nektarine, Salbeischaum

- oder -

pochiertes Filet vom Bison & Gänseleber unter dem Sellerieblatt,
auf einer Essenz von Ochenschwanz & Limonentee, Berberitzen
dazu, Tatar vom Filet mit Imperial Kaviar, Sauerrahm

(Aufpreis | 45)

- o -

Ein erfrischendes Dessert von
Aprikosen, Fenchel & Thymian

- o -

Friandises



Sauce Steiner

INDIVIDUALISIEREN SIE DAS MENU

avec vos plat préférés

Unsere Gänseleberterrine mit grünem Pfeffer,
marinierte Artischocken 'poivrade' & Ananas

— 0 —

Langoustine royale, verfeinert mit rotem Kampot Pfeffer
auf rosa Grapefruit, Olivenöl

— 0 —

Kalbskopf & Herzbries, Languste, Burgunderschnecke,
Agnolotti von Brennnessel, Kräuterschaum

— 0 —

Froschschenkel à la Provençale mit mildem,
jungem Knoblauch und Petersilie

als zusätzlicher Gang serviert | 78
im Rahmen des Menüs austauschbar | 38
als Alternative zur Essenz | 58



Valrhona Zartbitterschokolade
mit Kirsche & Bohnenkraut | 48
Aufpreis | 25

Käse vom Wagen Affineur 'St. Nicolas' | 48
an Stelle des Desserts, Aufpreis von | 25