



Le savoir vivre

zu Ihrem Glas Champagner oder Winzersekt, vor dem Amuse-Bouche:

die besondere Auster, „Huitres Noisettes d'Agon“ (Normandie),
pur mit Zitrone auf Eis (drei Stück) | 18

oder

oder unser Kartoffel-Kaviartörtchen auf Sauerrahm (Imperial Kaviar 10gr) | 48

Menu Douce

308

Amuse-Bouche

Sashimi von Buri, Tai und Thun 'japanisch inspiriert' mit
Ponzu, Palmherzen, Wakame Algen, Salicornes, Sauerklee

°

Kleine Waldpilzravioli auf einer Jus von Quitte und Granatapfel,
Estragon, knusprige Kürbiskerne, Indischer schwarzer Pfeffer, Olivenöl

°

Bretonischer Hummer verfeinert mit Piment d'Espelette
auf einer Marinade von Tomate, Cavallion Melone und Holunderblüte, Minze

°

Confierter Kabeljau, gebratene Jakobsmuschel und Imperial Kaviar
auf einer Beurre blanc von Bergamotte, knusprige Kartoffel

°°°

Tranche vom St.Pierre im Pandanblatt und Tiefseegarnele

Shiitakepilze, Avocado, Mango, Basilikum

(als kleinen Gang zusätzlich | 78)

- oder -

Rosa gebratenes Reh aromatisiert mit Fichtensprossen
auf einer Gewürzjus mit Preiselbeeren, buntes Püree, Kumquats

°°°

Erfrischendes Dessert von
Carmine, Passionsfrucht und Verbene

°

Friandises

° ° °



**INDIVIDUALISIEREN SIE DAS MENU DOUCE
GERNE NACH IHREN WÜNSCHEN**

Unsere Gänselebervariation mit Artischocken und Aprikose, hausgebackene Brioche | 78
(zum Austausch im Menu, Aufpreis von | 38)

°

Marinierter Kalbskopf, glaciertes Herzbries und Languste, Salbeischaum | 78
(zum Austausch im Menu, Aufpreis von | 38)

°

Froschschenkel à la Provençale mit mildem, jungem Knoblauch und Petersilie | 78
(zum Austausch im Menu, Aufpreis von | 38)

° ° °

“Mes Plats de Signature et préférés”

Langustine Royal, verfeinert mit Kampot Pfeffer
auf rosa Grapefruit, Olivenöl | 72
(zum Austausch im Menu, Aufpreis von | 38)

°

pochiertes Filet vom Bison und Gänseleber unter dem Sellerieblatt,
auf einer Essenz von Ochsenchwanz und Limonentee, Berberitzen | 145
dazu extra serviert: Tatar vom Filet mit Imperial Kaviar(15gr), Sauerrahm
(zum Austausch im Menu, Aufpreis von | 45)

° ° °

Käse vom Wagen Affineur „St. Nicolas“ | 42
(an Stelle des Desserts, Aufpreis von | 25)

° ° °