



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

Lauwarme Tranche von der Bachforelle (Birnbäum)
auf einem Coulis von Rote Beete, Bittersalate, Himbeeren, Minze

°

Délice von Shiitakepilzen und Champignons - 'asiatisch inspiriert'

°

Jakobsmuscheln und Petoncles mit
Williams Birne und Fenchel, rosa Pfeffer, Dill

°

Confierter Kabeljau, Imperial Kaviar und Kartoffel Blini auf
Beurre blanc von Bergamotte und Kefirlimette, junge Spinatblätter

°°°

Bouillabaisse 'façon Douce'

Loup de mer, Rouget Barbet, Grondin, Langouste

(als kleinen Gang zusätzlich | 78)

- oder -

Blaue Garnele und Sauté von der Wachtel
in ihrer Essenz aromatisiert mit grünem Tee,
kleines Bouquet Garni, Estragon

°°°

Dessert Surprise
mit Quitte und Bohnenkraut

°

Friandises

° ° °

Menu Douce ohne Jakobsmuschel | 284



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

Unsere Gänselebervariation mit Topinambur, Chantecler Apfel,
Trauben und Walnüsse, hausgebackene Brioche | 78
(zum Austausch im Menu, Aufpreis von | 38/58)

°

Marinierte Kalbskutteln, glaciertes Herzbries und
Bretonischer Hummer, Champagnerschaum | 78
(zum Austausch im Menu, Aufpreis von | 38/58)

°

Froschschenkel à la Provençale mit mildem, jungem Knoblauch und Petersilie | 78
(zum Austausch im Menu, Aufpreis von | 38/58)

° ° °

“Mes Plats de Signature et préférés”

Langustine Royal, verfeinert mit Kampot Pfeffer
auf rosa Grapefruit, Olivenöl | 72
(zum Austausch im Menu, Aufpreis von | 38/58)

°

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)

° ° °