



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

Scheiben vom Wagyu Rind verfeinert mit Verbene Pfeffer und
gegrillte Jakobsmuscheln auf einer Jus von Williams Birne, Sauerklee

°

„Eine kleine Vorfreude auf den Frühling“

Kleine grüne Petersilienravioli mit Aromen von der Magnolie

°

Lauwarme Tranche von der Bachforelle

auf einem Coulis von Rote Beete, Bittersalate, Himbeeren, Minze

°

Tranche vom Seeteufel mit blauer Garnele 'japanisch inspiriert'
auf marinierter Koralle vom Blumenkohl, Ponzufond und Wakamealge

°°°

Confiierter Steinbutt, Imperial Kaviar und Kartoffel Blini auf
Beurre blanc von Bergamotte und Kefirlimette, junge Spinatblätter

(als kleinen Gang zusätzlich | 78)

- oder -

Getrübte Bresse Poularde auf einer Bouillon von Périgord Trüffeln,
Topinambur dazu serviert eine Hommage an HPS

°°°

Dessert Surprise

mit Ananas, Palmherzen und Pandan

°

Friandises

° ° °

Menu Douce ohne Bachforelle | 284



INDIVIDUALISIEREN SIE DAS MENU DOUCE

GERNE NACH IHREN WÜNSCHEN

GERNE AUCH MIT AUSGESUCHTEN GÄNGEN AUS UNSEREM TRÜFFELMENÜ

„Une Tartine de foie gras“ mit getoasteter Brioche und schwarzen Périgord Trüffeln | 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 Ochenschwanz und Limonentee, Berberitzen | 145
dazu extra serviert: Tatar vom Filet mit Imperial Kaviar (15gr), Sauerrahm
(zum Austausch im Menu, Aufpreis von | 45)

° ° °

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

° ° °

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