

Douce Steine

MENU DOUCE SAISONNIÈRE

Studen

308

Amuse-Bouche

— o —

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele und Filet vom Kalb
Avocado, Fenchel, Yuzu, Palmherzen, Kapuzinerkresse

— o —

Delice von der Morchel mit Estragon
Perlen vom Chantecler Apfel

— o —

Glacierte Seeszunge mit Eigelb, Spargelspitzen und Magnolienblüte
aus unserem eigenen Garten, Bucheckern, Kerbel

— o —

Tranche vom Zander, bretonischer Hummer und Kopfsalatherzen
mit zarten Aromen von Waldmeister und Minze
(als kleinen Gang zusätzlich | 78)

- oder -

Milchlamm aromatisiert mit Verbene Pfeffer und Zitrone
auf einem Coulis von Blattpetersilie, Wildkräuter,
Auberginen Bonbon und ein Zucchinikissen

— o —

Dessert Surprise
mit Earl Grey, Ingwer, Thymian

— o —

Friandises



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



MENU DOUCE CLASSIQUE

avec vos plat préférés

368

Amuse-Bouche

— o —

Le fois gras servie en deux plats

'Une Tartine de foie gras' mit knusprigem Baguette,
marinierte Artischocken 'poivrade' Ananas und grüner Pfeffer

— o —

Gebratene Gänseleber in einem Fond von Artischocke

— o —

Langustine Royal, verfeinert mit rotem Kampot Pfeffer
auf rosa Grapefruit, Olivenöl

— o —

Kalbskopf und Herzbries, Languste, Burgunderschnecke,
Agnolotti von Brennessel, Kapern und Liebstöckel

- oder -

Pochiertes Filet vom Bison und Gänseleber unter dem Sellerieblatt,
auf einer Essenz von Ochsenchwanz und Limonentee, Berberitzen
dazu, Tatar vom Filet mit Imperial Kaviar, Sauerrahm

| Aufpreis 45 |

— o —

Valrhona Zartbitterschokolade
mit Orange und Piment d Espelette, Basilikum

— o —

Friandises



Froschschenkel à la Provençale mit mildem,
jungem Knoblauch und Petersilie | 78