



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 bretonischem Hummer 'japanisch inspiriert'
auf marinierter Koralie vom Blumenkohl, Ponzufond, Wakamealge, Estragon

◦◦◦

Glacierte Seezunge, Imperial Kaviar und Kartoffel Blini auf
Beurre blanc von Bergamotte und Kaffirlimette, junge Spinatblätter

(als kleinen Gang zusätzlich | 78)

- oder -

Getrübte Bresse Poularde

auf einer Bouillon von Périgord Trüffeln, Topinambur

dazu serviert eine Hommage an HPS

- oder -

pochiertes Filet vom Bison und Gänseleber unter dem Sellerieblatt,
auf einer Essenz von Ochsenchwanz und Limonentee, Berberitzen

dazu extra serviert: Tatar vom Filet mit Imperial Kaviar(15gr), Sauerrahm

(Aufpreis von | 45)

◦◦◦

Dessert Surprise

mit Ananas, Palmherzen und Pandan

- oder -

Valrhona Zartbitter Schokolade mit

Apfel und schwarzen Périgord Trüffel

(Aufpreis von | 28)

◦

Friandises



Menu Douce von
Schwarzen Périgord Trüffeln
(Melanosporum)
360

Amuse-Bouche

Roh marinierte Scheiben von der Jakobsmuschel
und gebratene Petoncles mit Williamsbirne und Trüffeln

°

Marinierte Scheiben von Artischocken 'poivrade'
mit schwarzen Périgord Trüffeln

°

Confierte Seezunge,
mit einem kleinen Hühner-Eigelb und Trüffel,
Holunderblütenschaum

°°°

Getrüffelte Bresse Poularde
auf einer Bouillon von Trüffeln, Topinambur
extra dazu serviert: eine Homage an »HPS«

°°°

Valrhona Zartbitter Schokolade mit
Apfel und schwarzen Périgord Trüffel

°

Friandises



Douce Steine

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

'Une Tartine de foie gras' mit getoasteter Brioche und schwarzen Perigord Trüffeln | 78
(zum Austausch im Menu, Aufpreis von | 38/58)

°

Langustine Royal, verfeinert mit Kampot Pfeffer
auf rosa Grapefruit, Olivenöl | 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)

° ° °



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