

Vorspeisen und Zwischengerichte

Die besondere Auster (sechs Stück)
„Huitres Noisette d'Agon“ auf Eis mit Zitrone | 24

◦

Seezunge, meuniere gebraten und Bretonischer Hummer
auf einer Jus von Apfel und Sellerie, eine leichte beurre noisette | 52.50

◦

Bodensee Egli und Jakobsmuscheln mit Imperial Kaviar
auf einer leichten Sauerampfer Creme, glaciertem jungen Lauch | 54.50

◦

Delice vom Muskatkürbis mit weißen Alba Trüffeln | 36.50
(mit weißen Alba Trüffeln, pro Gramm 10,00 €)

◦

Essenz von der Dombes Ente mit gebratener Entenleber, gebackene Praline
von der Entenkeule, Garnele, pochiertes Wachtelei, Melonenkugeln | 45.50

◦

Unsere Gänselebervariation mit Sauternes Gelee
und hausgebackene Brioche | 45.50

◦

Froschschenkel „classic“ mit mildem jungen Knoblauch und Petersilie | 48