

Vorspeisen und Zwischengerichte

Die besondere Auster (sechs Stück)

„Huitres Noisette d’Agon“ auf Eis mit Zitrone | 24

o

Kartoffel La Ratte Törtchen mit Imperial Kaviar auf Sauerrahm (20 Gr.) | 69

o

Chaud – Froid vom Taschenkrebs mit Jakobsmuscheln auf
einem Fond von Fenchel und Orange, Salicornes, Piment vert | 53.50

o

Gegrillte halbe Languste auf einer Bouillon von Krustentieren,
verfeinert mit Kamillenblüten und Piment d’Espelette, Erbsencreme | 58

o

Morcheln, grüner Spargel und pochiertes Wachtelei,
Blätterteigkissen und Wildkräuter auf einem Coulis von Sauerampfer | 42.50

o

Delice von der Zitrone mit kleinen Ravioli, marinierte Spinatblätter | 39.50

o

Unsere Gänseleberterrine aromatisiert mit Passionsfrucht,
eingelegte Kumquats, schwarze Nüsse und grüner Pfeffer | 43.50

o

Unsere Gänselebervariation mit Sauternes Gelee
und hausgebackene Brioche | 46.50

o

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