

DEGUSTATIONSMENÜ I

Gebratene Sankt-Jakobsmuschel, Gamba Carabinera und gezupftes Taschenkrebsfleisch mit mariniertem Kopfsalat, Corailcrème und -knusper, Limonenvinaigrette mit Staudensellerie	325,00
Eismeer-Kabeljau mit krosser Haut aus dem Sternanisrauch auf Gewürztomatenkompott und Fenchelcoulis, Pistou mit getrockneter Tomate, Bärlauch und Pinienkernen	
Geschmortes ganzes Zicklein aus der Bretagne mit Wacholder und Gin mariniert, Karotten mit Kampot-Pfeffer und Macadamianüssen, Zickleinjus mit konfiertem Orange	
Käse vom Wagen Maître Affineur Antony	
Passoa-Savarin und Mangoeis mit indischen Gewürzen, exotische Ananas-Mango-Ravioli, Cocktail von Ananas in Passionsfruchtsud mit Piña Colada-Sorbet und Kokosschaum	

DEGUSTATIONSMENÜ II

Gebeizte Lachstranche mit krauser Glucke, pochierter Felsenauster und Gambero Rosso, leicht gelierte Lachsessenz mit Muskat und Macis, Kokos und Imperialkaviar Auslese	325,00
Glasierte Kalbsleberscheibe und krosse Kalbsbriesröschen mit glasierten Spitzmorcheln und jungen Erbsen, cremige Jus von geschmorter Kalbsbrust mit Honigwein	
Gebratenes Rotbarbenfilet mit Artischocken in Sardellen-Kapernbutter geschwenkt, Artischocken-Eigelbemulsion, Glace von gerösteten Rotbarbenkarkassen mit Sherryessig	
Gegrillte Elsässer Taubenbrust mit Süßholz und Zitronenthymian lackiert, krosses Keulchen und kleiner Köfte-Knusper, Navette und Taubenjus mit Arabica Café und schwarzer Limone	
Käse vom Wagen Maître Affineur Antony	
Bienenstich mit brauner Mandel-Honigeiscreme, Mandelknusper, Mousseline von Eierlikör und Trockenfrüchtekompott mit Apfel	
Croustillant mit Yuzuschaum und Sorbets von Rhabarber und Joghurt, Rhabarberkompott und Himbeercrèmeux, Rhabarbersand	

VEGETARISCHES MENÜ

Salat von gegrillten Artischocken und Topinambur mit krossen Artischockenchips und angemachten Rucolaspitzen, Brunnenkressecoulis mit Champagneressig	265,00
Glasierte Spitzmorcheln mit sanft gegartem Eigelb vom Landhuhn und zartem Pilzgelée, Royale mit feinen Graupen und leichter Morchelnage mit Vin Jaune und Blattpetersilie	
Gezupfter Knollenfenchel, konfiert und getrockneter Fenchel mit Rübchen-Bottarga und Fenchelbuttersauce mit Schalotten, Senfsaat und Kräuteröl mit Dillspitzen	
Blätterteigtarte mit provenzalischen Gemüsefächer und eingekochten Gewürztomaten, pikantem Paprikachutney, Pistoumarinade mit Couscous und Bärlauch	
Tomme de Chèvre und Sauerrahmeis süß-salzig, Walnussstreusel, Hagebuttenmarmelade und Cranberries	
Namelaka Surprise mit Matchatee und Litschi-Himbeersorbet mit Sojajoghurt, eingelegte Pomelos, Shisosud mit Hibiskus und Ingwer aromatisiert, Zuckerwatte	