

Kleines Degustationsmenü

Mosaik von marinierter Entenleber in Geflügelgelée mit Muskat und Macis, sommerliche Früchte in Honigweincoulis mit Eisenkraut, Feigenkonfit

70 €

Gedämpfter bretonischer Hummer mit Pfifferlingen, Zuckerschoten und schwarzem Trüffel, leichte Krustentiersauce mit Marsanne blanche

94 €

Lammrücken mit Schalotten-Senfkruste gratiniert und Lamminnereien, Perlgraupen mit Lammfüßen und -zunge, Lammjus mit Senfsaat und Dill

86 €

Käseauswahl von „Maître Bernard & Jean-François Antony“

28 €

Passoa-Savarin mit Mango-Limoneneis und Kokosschaum, Cocktail von Ananas und Maracujasud

34 €

215 €

Torsten Michel, Chef de Cuisine
Stéphane Gass, Sommelier
David Breuer, Maître

Großes Degustationsmenü

Gebeizter Thunfischbauch und -rücken mit Enten- und Stabmuscheln, Algen und eingelegter krauser Glucke an Shoyumarinade, Imperialkaviar

86 €

Glasierte Kalbsleberscheibe und krosse Kalbsbriesröschen mit jungen Erbsen und geschwenkten Pfifferlingen, Schmorsaft mit altem Balsamico

74 €

Seezunge mit roten Riesengarnelen gefüllt auf Salat von Gartengurken mit Erdnüssen, Peperoni und Koriander, Mumbai-Currysauce mit grünem Apfel

86 €

Elsässer Taube mit Tannenhonig und schwarzem Pfeffer lackiert mit konfiertem Keulchen und Kohlrabi an Limonen-Ingwer-Jus

78 €

Käseauswahl von „Maître Bernard & Jean-François Antony“

28 €

Herzkirschen im Sherrysud auf Schokoladenbiskuit und Zimtsablé, Holunderweineis und Sauerkirschgranité

34 €

„Geeister Bellini“: Sorbet von weißem Pfirsich und prickelnder Champagnerschaum auf Johannisbeergelée

25 €

265 €

Vegetarisches Menü

Variation von Gartengurken mit Buttermilch, Meerrettich und Rübchen, Wildkräuterspitzen und Champagnervinaigrette

56 €

Gekühlte Bouillon und Sorbet von getrockneten Strauchtomaten auf angemachten Couscous, Staudensellerie und Estragon

42 €

Junge Erbsen mit sanft gegartem Eigelb vom Landhuhn, Emulsion von Brunnenkresse mit einem Hauch von Zitrone

64 €

Kleine Schupfnudeln mit Kompott von heimischen Waldpilzen, grünem Spargel und Jus von geschmortem Gemüse

64 €

Salat von italienischen Artischocken, Rucola und Champignons mit gereiftem Parmesan, Haselnüssen und schwarzem Trüffel

42 €

Erdbeersorbet „Mara des Bois“ auf Basilikumschaum, Erdbeergelée und Erdbeer-Marinade mit Picholine-Oliven

30 €

215 €

Und . . .

VORSPEISEN UND SUPPEN

Gebratene Kaisergranaten mit Salat von geschwenkten Artischocken, krossen Artischockenchips und Corailcrème, Trüffelvinaigrette / 115 €

Rahmsuppe von grünem Spargel mit zarter Geflügelleber-Royal und kleinen Entenlebercrôtons, schwarzer Trüffel und Topinky / 48 €

HAUPTGERICHTE

Kotelett vom Seeteufel in Algenbutter gegart auf gedämpftem Kresse-Spinat, leichte Champagnernage mit Safran aus Graubünden / 84 €

Medaillons vom Rehrücken mit zart angebratenen Entenleberscheiben, glasierten Kirschen und Selleriepüree, Wacholderjus / 86 €

FÜR 2 PERSONEN

Geangelter Wolfsbarsch in Aromaten gebraten und mit Ricard flambiert, provenzalischer Gemüsefächer und Auberginenkompott, Basilikumbutter-sauce / 180 €

Gegrilltes Tournedos vom japanischen Rinderfilet „Kabayaki“ mit Kohlrabi, Lotuswurzel und Schmorsaft mit altem Reisessig / 290 €

DESSERT

Passionsfruchtsoufflé „Île de la Réunion“ mit Bananen-Maracujasorbet auf Kompott von Victoria-Ananas und Kokosschaum / 36 €