

DEGUSTATIONSMENÜ I

Sankt-Jakobsmuschel mit schwarzem Trüffel, eingelegter und gebratener Artischocke „Colonnata“, Eigelbcrème und knusprige Artischockenchips, Rucolaspitzen und Corailmarinade	325,00
Tranche von gedämpftem Eismeer-Kabeljau mit Entenmuscheln und Schalentieren, Dorschrogen und Algen, Mousselinesauce mit Seeigel, Imperialkaviar und Schnittlauch	
Bretonischer Hummer, norwegischer Kaisergranat und kleine Meeresfrüchte mit Muskat und Macis, pikantes Paprika-Gurkenchutney und knuspriges Gemüse, cremige Krustentierjus	
Käse vom Wagen Maître Affineur Antony	
Schokoladensoufflé Grand Cru Komuntu mit schwarzem Langpfeffer, Ananas in kreolischer Sauce und Rahmeis von gerösteter Tahiti-Vanille und Schokoladenganache mit Kokos und Passionsfrucht	

DEGUSTATIONSMENÜ II

Salat von Ferkelmaske, -zunge und -beinchen mit knusprigen Ferkelohren, Schwarzwurzeln in Sardellen-Kapernbutter gebraten und Vinaigrette mit grobem Senf und schwarzem Trüffel	325,00
Kurz pochierte Gillardeau-Austern Nr.2 mit Imperialkaviar und jungem Zwiebellauch, Austernnage mit grünem Apfel, Champagner und Cidre-Essig	
Glasierter Steinbutt „Kabayaki“ mit krauser Glucke, jungem Weißkohl und geräuchertem Aal, Emulsion von gerösteten Buttkarkassen mit Sojasauce, gereiftem Reissessig und getrocknetem Ei	
Geschmortes Bäckchen und krosse Briesröschen vom heimischen Kalb mit roter Bete und Trevisano, Schmorsaft mit Rotweinreduktion und gehackten Périgord-Trüffeln	
Käse vom Wagen Maître Affineur Antony	
Birnen-Wacholdersorbet auf Tamarillokompott, Baba-Muscovado und Tamarillosud, Muscovado-Walnusstreusel	
Gebratene Topaz-Äpfel in Passionsfrucht-Sanddorngelee, Amarula-Schnee und Nyangbo-Schokoladeneiscreme, -vermicelles und Sanddornperlen	

VEGETARISCHES MENÜ

Winterwurzeln in orientalischen Gewürzen mit knusprigem Salat von gezupfter gelber Bete, Weißkohl und Sternanis, geliertes Gemüsesud mit Safran und Dattellessig aromatisiert	265,00
Gebeiztes Bio-Eigelb mit Pilzgelee auf gestockter Pilzbouillon mit gebratenen Shiitakepilzen und Austernseitlingen „Lee Kum Kee“, Reisweibuttersauce mit Sojareduktion und Kombu	
Velouté von Brunnenkresse mit Croûtons von Dinkel-Urkruste, Agria-Kartoffel und Blattpetersilie, angemachter Pouligny-Saint-Pierre, Meerrettich und geräucherte Rohmilchbutter	
Galette von glasiertem Knollensellerie mit Topaz-Apfel und jungen Zwiebelchen mit Cidre-Essig, Jus von geschmortem Gemüse und leicht gebundener Selleriesud mit gehackten Trüffeln	
Geschmolzener Saint-Nectaire Fermier mit pikantem Paprikakompott, angemachten Rucolaspitzen und Walnusswürze, geröstetes Nussbrot	
Namelaka von schwarzem Tee und Sorbet von roter Bete, Sojajoghurt und Himbeeressig, marinierte Orange und rote Bete Kaviar, Orangencoulis mit Ingwer	