

## VORSPEISEN & SUPPEN

Kalbsschwanzessenz mit Ingwer aromatisiert, gefüllte Pilzköpfchen, eingelegte Steinpilze und Gemüseperlen, Tortellini mit geschmortem Kalbsschwanz, Topinky mit schwarzem Trüffel	46,00
Brunnenkresse-Coulis mit Grafschafter Schnecken, einem Hauch jungem Knoblauch, Croûtons von Dinkel-Urkruste, marinierte Kressespitzen und Ziegenfrischkäse	48,00
Zart angebratene Entenleberscheibe mit geschwenkten Pfifferlingen, glasierten Kirschen und Haselnüssen, Geflügelglace mit gereiftem Kirschessig und Zitrone	68,00
Oktopus und Gamba Carabiniera vom Holzkohlegrill mit Corail-Emulsion, jungem Lauch und Sellerie, kreolischer Escabechesud mit Peperoni, Koriander und Passionsfrucht	86,00
Mosaik von marinierter und gegrillter Entenleber in Geflügelgelée mit Muskat und Macis, Artischockensalat mit Kapern, Sardellen und grünem Pfeffer, Trüffelvinaigrette	86,00
Kurz pochierte Gillardeau-Austern Nr.1 mit Imperialkaviar, Zwiebellauch und leichter Austernnage mit Champagneressig	96,00

## FISCH & FLEISCH

Krosse Wolfsbarschschnitte und Artischocken mit Kapern und Sardellen gebraten, provenzalischer Gemüsefächer und knusprige Artischockenchips, Pistoumarinade mit Couscous und Basilikum	92,00
Gedämpfte Medaillons von bretonischem Hummer mit pikantem Paprikachutney, eingelegtem Sellerie und grünen Spargelspitzen, leichte Kokosnage mit Chili, Koriander und grünem Apfel	120,00
Gebratener kleiner Seeteufel flambiert mit Fenchelstroh und Ricard, gezupfter Fenchel Bacalhau und konfiertes Fenchel, Emulsion von Bottarga, gelber Paprika und jungem Knoblauch Für 2 Personen	180,00
Scheiben von gebratener Entenbrust Label Rouge mit Süßholz und Zitronenthymian gegart, Köfte-Knusper Baharat, glasierte Aprikosen und Entenjus mit Arabica-Kaffee und schwarzer Limone	84,00
Sauté von Kalbsniere und -bries mit Pfifferlingen, Lauchzwiebelchen und feiner Kartoffel-Mousseline, cremige Kalbsjus mit Senfkörnern, Blattpetersilie und Sherry Lustau Almacenista	89,00
Lammrücken Le Baronet mit Paprika-Ingwerkruste, Tomaten-Auberginenkompott, Für 2 Personen Bulgursalat mit Lammschwanz und Gewürz-Joghurt, Jus von geschmorter Lammschulter Advieh	180,00

## KÄSE & DESSERT

Käseauswahl von Maître Affineur Antony	25,00
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 40 Monate mit konfiertem Fenchel und Rucolaspitzen, geschmolzenem Parmesan und schwarzem Trüffel	45,00
Baba au Rhum mit marinierten Erdbeeren und Vanillecrèmeux Ivoire, Erdbeercoulis mit Orange, Olivenöl und Basilikum, geeister Erdbeer-Daiquiri	36,00
Soufflé nach Art Tarte Tatin mit Apfelsorbet und leichtem Sauerrahmschaum, Apfelperlen in mildem Cidresud und Gavottes Croustillantes	36,00
Namelaka mit schwarzem Tee, Himbeeren und Lavendel, Himbeereis mit Sojajoghurt, marinierte Grapefruit und Lavendelsirup-Kaviar, Ingwer-Zuckerwatte	36,00
Glasierte Herzkirschen in Sherrysud auf Schokoladenbiskuit und Zimtsablé, Holunderweineis und Sauerkirschgranité	38,00
Zuckerperle Kir Royal mit prickelnder Champagner-Mousseline auf Cassisgelée und Sorbet von rosa Pampelmusen mit Timut-Pfeffer	38,00

## KLEINES DEGUSTATIONSMENÜ

Gebeizter Thunfischbauch und -rücken mit Gewürztomaten und zartem Tomatengelée, Champagnervinaigrette mit Küchenkräutern, Dips von Estragon und Safran aus Graubünden	245,00
Gefüllter kleiner Kalmar mit bretonischem Hummer und wilden Garnelen, pikantem Gurkensalat und leichtem Krustentiersud mit Mumbai-Curry, Koriander und Peperoni	
Feines vom heimischen Landschwein mit glasiertem Spitzkohl, Weintrauben und Topaz-Apfel, Jus von geschmorter Brustspitze mit gewiegter Maske, Zunge und schwarzem Trüffel	
Käseauswahl von Maître Affineur Antony	
Baba au Rhum mit marinierten Erdbeeren und Vanillecrèmeux Ivoire, Erdbeercoulis mit Orange, Olivenöl und Basilikum, geeister Erdbeer-Daiquiri	

## GROSSES DEGUSTATIONSMENÜ

Scheiben vom Färöer-Lachs Kishu mit Stab- und Entenmuscheln, eingelegten Shiitake-Pilzen und Wasabischaum, Eigelbcrème mit scharfem Senf, Shoyumarinade und Imperialkaviar	265,00
Gebratene Kalbsleberscheibe und Kalbsbriesröschen mit jungen Erbsen, Kaiserschoten und Kräuterspitzen, Schmorsaft mit gereiftem Himbeeressig	
Atlantik-Seezunge mit Gamba Carabiniera, geschwenkten Artischocken und -konfit, Garnelen-Ceviche mit Basilikum, Artischockennage mit Garnelenköpfen aromatisiert	
Zweierlei vom Reh mit Victoria-Ananas, Sellerie und geschwenkten Pfifferlingen, leichte Rouennaiser Sauce mit Bourbon Pointu und Wacholder	
Käseauswahl von Maître Affineur Antony	
Glasierte Herzkirschen in Sherrysud auf Schokoladenbiskuit und Zimtsablé, Holunderweineis und Sauerkirschgranité	
Geeister Kir Royal mit Pampelmusensorbet und Timut-Pfeffer, Cassisgelée und prickelnder Champagner-Mousseline	

## VEGETARISCHES MENÜ

Sommerliche Gemüse mit leicht geliertem Gemüsebouillon und angemachten Wildkräutern, Sauerampfersorbet und Rohmilchjoghurt mit Senfsaat und Dill, Kräutervinaigrette	215,00
Junge Erbsen und Pfifferlinge mit sanft gegartem Eigelb in leichter Pfifferlingsvelouté mit Vin Jaune, Brunnenkresseemulsion mit einem Hauch von Zitrone und Eigelb-Bottarga	
Blumenkohlscheibe mit Kapern, konfiertem Zitrone und Blattpetersilie in Butter gebraten, Kopfsalat und Brokkolicoulis, kleine Croûtons und Bratbutter mit Balsamicoessig	
Blätterteig-Tarte mit Gewürztomaten und provenzalischen Gemüsefächer, Artischocken und schwarzen Oliven, Pistoumarinade mit getrockneten Tomaten, Couscous und Basilikum	
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 40 Monate mit konfiertem Fenchel und Rucolaspitzen, geschmolzenem Parmesan und schwarzem Trüffel	
Namelaka mit schwarzem Tee, Himbeeren und Lavendel, Himbeereis mit Sojajoghurt, marinierte Grapefruit und Lavendelsirup-Kaviar, Grapefruitsud mit Ingwer	