

Kleines Degustationsmenü

Mosaik von mariniertes und gegrillter Entenleber mit eingelegten Früchten in Honigweincoulis und karamellisierten Cashewkernen / 64 €

Gefüllte Seezunge mit schottischem Kaisergranat an Artischocken und krossen Artischockenchips, leichter Artischockensud mit Corail gebunden / 86 €

Gebratene Rehmedaillons mit glasierter Ananas, jungem Sellerie und geschwenkten Pfifferlingen, Rouennaiser Sauce mit Bourbon Pointu / 82 €

Käseauswahl von „Maître Bernard & Jean-François Antony“ / 25 €

Zuckerperle mit Sorbet von weißem Pfirsich auf Pistazienbiscuit, Quarkschaum mit Verbene und Brombeereis, Pfirsichcoulis mit Lavendel / 30 €

195 €

Großes Degustationsmenü

Medaillons von bretonischem Hummer in Tomatengelée mit Basilikum und Safran aus Graubünden, Limonenmarinade / 86 €

Zart angebratene Gänseleberscheibe mit Himbeer-Olivenöl-Ravioli und reduzierte Geflügeljus mit Ingwer / 72 €

Sankt-Petersfisch in Algenbutter gegart auf gedämpften Brunnenkressespitzen, Austernsauce und Imperialkaviar / 86 €

Feines vom heimischen Milchkalb mit Steinpilzen, kleinen Zwiebelchen und Kalbskopfsauce mit gehacktem Trüffel / 82 €

Käseauswahl von „Maître Bernard & Jean-François Antony“ / 25 €

Baba „Fleur de Cazette“ mit Mirabellen Sorbet und leichter Chantilly von Azélia Schokolade, eingelegte Preiselbeeren und Mirabellen mit Kalamansicoulis 30 €

Heidelbeersorbet mit feiner Opaline, Kräuterlikör-Knusperbonbon und Mousseline von Chartreuse auf Heidelbeerkompott mit Tannenhazaroma / 30 €

245 €

Vegetarisches Menü

Variation von jungen Bohnen, -kernen und -sprossen mit getrockneten Tomaten und angemachten Wild- und Wiesenkräuterspitzen in Pinienkernmarinade / 56 €

Gekühlte Bouillon von Gartengurken mit Dillessig und Sorbet vom Sauerklee auf pikantem Gurkensalat mit Koriander und eingelegten Peperoni / 42 €

Geschwenkte Pilze aus dem Nordschwarzwald mit sanft gegartem Bio-Eigelb auf eingekochten Pilzen und leichtem Pilzsud mit Vin Jaune und Kerbel / 64 €

Blätterteigkissen mit sommerlichem Gemüse gefüllt, Auberginenkompott und Chutney von gegrillter Paprika an milder Knoblauchjus mit Küchenkräutern / 64 €

Geschmolzener Reblochon auf zartem Kresseflan mit geröstetem Bauernbrot und Kressepesto / 15 €

„Namelaka“ von Himbeer-Schokolade mit Estragon-Joghurt-Sorbet, Himbeeren und Estragoncroustillant / 30 €

185 €

Und . . .

VORSPEISEN

Salat von bretonischem Hummer, roter Riesengarnele und schottischem Kaisergranat mit Artischocken und Staudensellerie, Corailcrème und Gemüsevinaigrette 86 €

Kurz pochierte Gillardeau-Austern Nr. 1 mit Imperialkaviar und jungem Lauch an leichter Austernnage mit Champagneressig / 86 €

SUPPE

Essenz vom Kalbsschwanz mit Ingwer aromatisiert, eingelegte Steinpilze, Pilztortellini und schwarzer Trüffel, kleine Entenlebercrôutons / 42 €

HAUPTGERICHTE

Rochenflügel mit Blattpetersilie und konfierter Zitrone gebraten auf feiner Kartoffelmousseline, geschwenkte Steinpilze und Artischocken an Kalbsjus mit altem Balsamicoessig / 82 €

Zweierlei von der Poulardenbrust „Odefey“ mit Erbsen, Lauchzwiebelchen und Pfifferlingen an Geflügeljus mit gehacktem Trüffel / 84 €

FÜR 2 PERSONEN

Kleiner Steinbutt mit Krustentieren gefüllt auf pikantem Gurkensalat mit Erdnüssen in mildem Mumbaicurrysud mit grünem Apfel / 170 €

Tournedos vom japanischen Rinderfilet „Kabayaki“ mit glasiertem Rippenstück und eingelegtem Kohlrabi, Schmorsaft mit altem Reissessig aromatisiert / 280 €

DESSERT

Passionsfruchtsoufflé „Île de la Réunion“ mit Bananen-Maracujasorbet auf Victoria-Ananas-Kompott mit Kokosschaum / 35 €