

Vorspeisen

*Consommé double vom Ochschwanz mit Ravioli
von Entenstopfleber € 33*

*Austern Gillaudeau Nr. 3 mit Limette und Minz-Julienne
Façon „Mojito“ per Stück € 8*

*In Eiswein marinierte Périgord-Gänseleber
mit Dörrobst und Aprikosen-Coulis € 48*

*Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar mit Imperial Gold Kaviar
(20g.) auf Kartoffelrösti € 89*

*In der Schale gegrillter bretonischer Hummer
mit Salat von weißem Spargel, lauwarmer Citrus-Koriander-Vinaigrette
und Granny Smith Apfel € 75*

*Sauté von Froschschenkeln auf Brunnenkresse-Velouté
mit sanft pochierten Wachteleieren und marinierten Gartenkräutern € 54*

*Carpaccio von bretonischem Kaisergranat
mit Imperial-Kaviar-Creme und Haselnuss-Limonen-Marinade € 78*

Fisch

*Tranche vom Steinbutt aus der Vendée „Romanov“
auf Rote Bete mit geschmolzenem Kalbskopf
und Imperial Gold Kaviar (20g) € 125*

*Sautierte Langustine „Royal“ aus Loctudy mit Mango „Par Avion“
und Limonen-Butter-Sauce „Beurre Bordier“ € 82*

*Seezunge „Petit Bateau“
auf Pinien Spinat
mit Sauce Pomerol und Chablis-Crème € 72*

Fleisch und Geflügel

*Carrée und Rücken vom Limousin-Lamm
mit kleinen Artischocken aus Nizza und Sariette-Jus € 78*

*Kross gebratenes Kalbsbries Façon „Rossini“
mit Makkaroni-Charlotte, jungem Lauch und Madeira-Trüffel-Glace € 78*

*Suprême von der Challans-Ente „Gerard Burgaud“
in wildem Thymian gebraten
auf Apfelessig-Balsamico-Jus € 68*

*Poulet de Bresse, im Ganzen gebraten,
mit weißem Spargel, Frühlingsmorcheln in Sherry „Pedro Ximenez“
und Petersilien-Haselnuß-Emulsion
(serviert für 2 Personen) € 155*

Desserts & feine Pâtisserie

*Délice von Walderdbeeren aus Málaga und bretonischen Gariguettes
mit Rhabarber-Mascarpone-Eis
und Holunderblüten-Sabayon € 28*

*Topfen-Soufflé auf geliertem Orangen-Physalis-Kompott
(Zubereitungszeit (ca. 30 min) € 28*

*Marmoriertes Kokos-Mango-Eis mit Ananas „Kreolischer Art“
und Basilikum-Limetten-Sorbet € 28*

*Geeister Kaffee Arabica mit Kakaobohneneis
und Tahiti-Vanilleschaum € 12*

Käseauswahl vom Wagen € 28