

## Vorspeisen

*Auster Gillaudeau Nr. 2 „en tranches“ und Imperial Gold Kaviar, aromatisiert mit Gartengurke und Chardonnay-Essig € 17 pro Stück*

*Langoustines „Royal“ aus Loctudy in 2 Gängen serviert € 115*

*1. Sanft gebeiztes Carpaccio mit geliertes Kaisergranat-Essenz, Avocado, Limone und Estragon-Öl*

*2. In Nussbutter sautiert mit Kompott von Physalis und geschmorter Spitzpaprika, Reduktion von Krustentieren und orientalischen Gewürzen*

*Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar mit N25- Caviar „Selection Sonnora“ ( 20g.) auf Kartoffelrösti € 98*

*In Eiswein marinierte Gänseleber mit Walnüssen und geeistem Staudensellerie auf Creme von Apfel, gelbem Muskateller und Champagner-Essig € 75*

*Sauté von Froschschenkeln und kleinen Pfifferlingen mit Poularden-Jus, Liebstöckel-Velouté und marinierten Sommer-Kräutern € 78*

## Fisch

*Gegrillte Langoustines „Royal“ mit Mango „Par Avion“ und Limonen-Butter-Sauce „Beurre Bordier“ € 115*

*Sanft gegrillter Steinbutt aus La Rochelle mit Wassermelone in Strauchtomaten-Fumet, schwarzem Pfeffer und Basilikum € 98*

*Seezunge „Petit Bateau“ auf gedämpften Spinatsprossen mit pochierten Austern „Gillaudeau Nr. 2“ und Kaviar-Beurre-Blanc ( 25g) € 128*

*Bretonischer Hummer, in der Schale gegrillt, mit mariniertem Pfirsich, kleinen Pfifferlingen und Nage von grünem Pfeffer und Beerenauslese € 105*

## Fleisch & Geflügel

*Brust und knusprige Keule von der Wachtel aus den Vogesen, über Holzkohle gegrillt, mit jungem Kohlrabi, Lauch und australischem Wintertrüffel € 92*

*Rehrücken aus der Eifler Jagd mit Buchweizen-Crêpe „Foie Gras“, Pistazien-Gremolata, Orangen-Aromen und Sauce Rouenaise „Sonnora“ € 95*

*Carrée und Rücken vom Limousin Lamm, über Holzkohle „Binchotan“ gegrillt, auf Jus von Kalbskopf, Lammzunge und getrockneten Tomaten mit Gartenkräuter-Hollandaise € 95*

*Sauté vom Kalbsbries mit kleinen Champignons, Petersilien-Jus, Vin Jaune und australischem Wintertrüffel € 98*

## Desserts & feine Pâtisserie

*Delice von Marigquette-und Wald-Erdbeeren „Fromage Blanc“ mit Rhabarber-Mascarpone-Eis und leicht geliertes Vinaigrette von Rhabarber, Pinienkernen und Basilikum-Öl € 36*

*Lauwarmes Tartelette von Valrhona Guanaja -Schokolade mit Banane, luftiger Passionsfrucht und Meersalz-Karamell € 34*

*Topfen-Soufflé „Exotique“ mit Mango, Kokos und Ananas in kreolischem Gewürzsud ( Zubereitungszeit ca. 30 min) € 42*

*Geeister Kaffee Arabica „Sonnora“ mit Kakaobohneneis und Tahiti-Vanilleschaum € 24*

*Feine Rohmilch-Käse-Auswahl von Maître Affineur Waltmann € 35*