

Vorspeisen

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

Ganzer Hummer aus Saint Malo in 2 Gängen serviert € 168

1. kleiner Eintopf mit Bohnen, Endivie, eingelegter Birne und Lauchöl

2. in Nussbutter sautiert mit Laratte-Kartoffel, Feldsalat, Périgord-Trüffel und karamellisiertem Röstzwiebel-Sud

Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar mit N25- Caviar „Selection Sonnora“ (20g.) auf Kartoffelrösti € 110

In Eiswein marinierte Gänseleber mit Walnüssen und geeistem Staudensellerie auf Creme von Apfel, gelbem Muskateller und Champagner-Essig € 85

Sauté von Froschschenkeln und Poularden-Jus mit Liebstockel-Velouté, marinierten Gartenkräutern und Melange von Pilzen und kleinen Zwiebeln € 89

Fisch und Krustentiere

Gegrillte Langoustines „Royal“ mit Mango „Par Avion“, Limonen-Butter-Sauce „Beurre Bordier“ und frischer Yuzu € 135

Tranche vom Steinbutt aus Loctudy mit gereifter Avocado, Blutorange, Zitronenthymian-Aufguss und Estragon-Öl € 120

Seezunge „Petit Bateau“ auf gedämpften Spinatsprossen mit pochierten Austern „Gillaudeau Nr. 2“ und Kaviar-Beurre-Blanc (25g) € 145

Fleisch und Geflügel

Wachtel aus den Vogesen, gefüllt und ganz im Ofen gebacken mit Périgord-Trüffel und cremigen Beluga-Linsen „Melange Kräuter und Trüffel“ € 128

Carrée und Rücken vom Limousin Lamm, über Holzkohle „Binchotan“ gegrillt, auf Jus von Kalbskopf, Lammzunge und getrockneten Tomaten mit Gartenkräuter-Hollandaise € 98

Kalbsherbries „kross gebraten“ mit Ferkelfüsschen, geschmortem Sellerie und Sauce aus Kalbskopf und Sherry-Essig „Pedro Ximenex“ € 98

Desserts und Käse

Baba au Rhum „Cadenhead“s 20 y“ mit gegrillter und mariniertes Ananas aus Martinique und Creme-Eis von Tahiti-Vanille € 45

Lauwarmes Tartelette von Valrhona Guanaja –Schokolade mit Banane, luftiger Passionsfrucht und Meersalz-Karamell € 38

Soufflé „Fromage Blanc“ auf geliertem Kompott von Zitrusfrüchten und marmoriertem Joghurt-Zitronen-Sorbet (Zubereitungszeit ca. 30 min) € 45

Geeister Kaffee Arabica „Sonnora“ mit Kakaobohneneis und Tahiti-Vanilleschaum € 26

Feine Rohmilch-Käse-Auswahl vom Wagen „Maître Affineur Waltmann“ und „Ziegenkäserei Vulkanhof“ € 42