

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

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

Medaillons vom bretonischen Hummer mit weißem Spargel, Frühlingsmorcheln und Nage von Mandeln und altem Sherry € 105

Fleisch & Geflügel

Suprême von der Wachtel aus den Vogesen und gegrillte Entenleber mit Himbeere, Haselnuss und schwarzem Trüffel aus dem Périgord € 92

Sauté vom Kalbsbries mit kleinen Champignons, Petersilien-Jus, Vin Jaune und schwarzem Trüffel aus dem Périgord € 98

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 vom Holzkohlegrill „Binchotan“ auf Jus von Kalbskopf, Lammzunge und getrockneten Tomaten mit Gartenkräuter-Hollandaise € 95

Desserts & feine Pâtisserie

Delice von der Gariguetten-Erdbeere „Fromage Blanc“ und Rhabarber-Mascarpone-Eis mit 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