

Vorspeisen

Austern Gillaudeau Nr. 3

mit Limette und Minz-Julienne Façon „Mojito“ per Stück € 8

Mit Périgord-Trüffel aromatisierte Périgord-Gänseleber auf Jus von Bari-Feigen und Pinienkern-Vinaigrette € 58

Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar

mit Imperial Gold Kaviar (20g.) auf Kartoffelrösti € 89

Sauté von Froschschenkeln auf Brunnenkresse-Veloute

*mit sanft pochierten Wachteleiern
und marinierten Gartenkräutern € 54*

*Carpaccio von bretonischem Kaisergranat mit Imperial-Kaviar-Creme
und Haselnuss-Limonen-Marinade € 85*

*Salat von Taschenkrebse aus La Rochelle mit leicht gelierter Citrus-Creme,
Granny Smith-Apfel und Thai Curry € 48*

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“ € 95

Seezunge „Petit Bateau“, auf Pinien-Spinat

mit Sauce Pomerol und Chablis-Crème € 72

In der Schale gegrillter bretonischer Hummer

*in feiner Langustinen-Creme mit Vadouvan
und Zitronengras aromatisiert € 78*

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*

*Eifeler Rehrücken,
rosa gebraten,
mit Macadamia-Nuss-Kruste auf Rouenaiser Sauce € 70*

Desserts & feine Pâtisserie

*Délice von Març de Bois-Erdbeeren
mit Joghurt-Sorbet
und Holunderblüten-Sabayon € 34*

*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*

*Erfrischende Champagner-Bowle „Billecart Salmon“ mit Zitronengrassorbet und
marinierten Pfirsichen € 28*

Käseauswahl vom Wagen € 28