

## *Vorspeisen*

*Auster Gillardeau Nr. 2 „en tranches“  
und Imperial Gold Kaviar,  
aromatisiert mit Gartengurke und Chardonnay-Essig € 14 pro Stück*

*Medaillons vom gegrillten bretonischen Hummer  
in feiner Krustentier-Nage  
mit Limone und Estragon aromatisiert € 82*

*Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar  
mit Imperial Gold Kaviar ( 20g.) auf Kartoffelrösti € 90*

*Mit Perigord-Trüffel aromatisierte Gänseleber  
auf Jus von Bari-Feigen und Pinienkern-Vinaigrette € 62*

## *Fisch*

*Tranche vom Steinbutt aus der Vendée  
mit pochierten Austern „Ostra Regal“  
auf Kartoffelmousseline und Velouté von Gartenkräutern € 89*

*Sautierte Langoustines „Royal“  
aus Loctudy mit Mango „Par Avion“  
und Limonen-Butter-Sauce „Beurre Bordier“ € 98*

*Medaillons vom bretonischen Hummer  
mit jungen Möhren, Blumenkohl  
und Champagner-Kokos-Curry-Schaum € 85*

## *Fleisch und Geflügel*

*Carrée und Rücken vom Limousin-Lamm  
mit geschmorter Spitzpaprika,  
kleinen Artischocken und Jus von Taggiasca Oliven € 78*

*Sauté vom Kalbsbries  
auf Petersilienjus und Selleriecreme  
mit mariniertem Kopfsalat und schwarzem Trüffel aus dem Périgord € 98*

*Sûpreme von der Challans-Ente „Gérard Burgaud“  
mit gegrillter Entenleber auf Jus von Navel-Orangen  
und orientalischen Gewürzen € 78*

## *Desserts & feine Pâtisserie*

*Délice von Himbeere und Rhabarber  
mit weißer Schokolade „Ivoire“  
und Joghurt-Estragon-Sorbet € 28*

*Topfen-Soufflé „Exotique“  
mit Mango, Kokos und Ananas in kreolischem Gewürzsud  
(Zubereitungszeit ca. 30 min) € 28*

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

*Brie de Meaux mit schwarzem Trüffel aus dem Périgord,  
Feldsalat und Chardonnay-Essig-Kartoffel-Vinaigrette € 28*