

Vorspeisen

*Consommé double vom Ochenschwanz
mit Ravioli von Entenstopfleber € 33*

*Austern Gillaudeau Nr. 3
mit Limette und Minzjulienne Façon „Mojito“ per Stück € 8*

*In Eiswein marinierte Périgord-Gänseleber
mit Dörrobst und Aprikosen-Coulis € 48*

*Mosaik von St. Jakobsmuscheln aus Dieppe und Gänseleber „Cru“
mit Vin Santo Marinade und Schnittlauch-Öl € 62*

*Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar mit Imperial Gold Kaviar (20g.)
auf Kartoffelrösti € 89*

*Carpaccio von bretonischem Kaisergranat mit Imperial-Kaviar-Creme
und Haselnuss-Limonen-Marinade € 78*

Fisch

*Tranche vom Steinbutt aus der Vendée „Romanov“
auf Rote Bete mit geschmolzenem Kalbskopf und Imperial Kaviar (20g) € 125*

*Sautierte Langustine „Royal“ aus Loctudy mit Mango „Par Avion“
und Limonen-Butter-Sauce „Beurre Bordier“ € 82*

*Seezunge „Petit Bateau“, auf Pinien-Spinat
mit Sauce Pomerol und Chablis-Crème € 72*

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*

*Suprême von Challans-Ente „Gérard-Burgaud“
in wildem Thymian gebraten auf Balsamico-Apfelessig-Jus € 68*

Desserts & feine Pâtisserie

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

*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*

Käseauswahl vom Wagen € 28