

Vorspeisen

Auster Gillaudeau Nr. 3 „en tranches“ und Imperial Gold Kaviar, aromatisiert mit Gartengurke und Chardonnay-Essig € 15 pro Stück

Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar mit Imperial Gold Kaviar (20g.) auf Kartoffelrösti € 92

Mit Perigord-Trüffel aromatisierte Gänseleber auf Jus von Bari-Feigen und Pinienkern-Vinaigrette € 72

Fisch

Medaillons vom bretonischen Hummer mit jungen Möhren, grünem Apfel und mit indischem Curry aromatisierte Champagner-Nage € 89

Langoustines „Royal“ aus Loctudy mit Mango „Par Avion“ und Limonen-Butter-Sauce „Beurre Bordier“ €105

Sanft gegrillter Steinbutt aus La Rochelle mit Wassermelone in Strauchtomaten-Fumet, schwarzem Pfeffer und Basilikum € 92

Seezunge „Petit Bateau“ auf gedämpften Spinatsprossen mit pochierten Austern „Gillaudeau“ und Kaviar-Beurre-Blanc (25g) € 125

Fleisch und Geflügel

Rehrücken aus der Eifler Jagd mit Pistazie, gefüllter Polenta , geschmortem Sellerie und Kumquat-Wacholder-Jus € 87

Suprême von der Wachtel aus den Vogesen und gegrillte Entenleber mit Himbeere, Haselnuss und schwarzem Trüffel € 89

Sauté vom Kalbsbries mit kleinen Pfifferlingen, Petersilien-Jus, Vin Jaune und schwarzem Wintertrüffel aus Australien € 98

Desserts & feine Pâtisserie

Délice von Març de Bois-Erdbeeren „Fromage Blanc“ mit Joghurt-Eis und Holunderblüten-Sabayon € 32

Lauwarmes Tartelette von Valrhona Guanaja –Schokolade mit Banane, luftiger Passionsfrucht und Meersalz-Karamell € 32

Topfen-Soufflé „Exotique“ mit Mango, Kokos und Ananas in kreolischem Gewürzsud (Zubereitungszeit ca. 30 min) € 32

Geeister Kaffee Arabica „Sonora“ mit Kakaobohneneis und Tahiti-Vanilleschaum € 22

Feine Rohmilch-Käse-Auswahl von Maître Affineur Waltmann € 32