

Vorspeisen

*Auster Gillaudeau Nr. 3 „en tranches“
und Imperial Gold Kaviar, aromatisiert mit Gartengurke
und Chardonnay-Essig € 14 pro Stück*

*Mit Perigord-Trüffel aromatisierte Gänseleber
auf Jus von Bari-Feigen und Pinienkern-Vinaigrette € 65*

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

*Langoustines „Royal“ aus Loctudy, kurz gegrillt,
mit Vinaigrette von gereifter Soja-Sauce, Avocado und Kopfsalat € 89*

Fisch

*Tranche vom Steinbutt aus der Vendée
mit Bouchot Muscheln „Mont St. Michel“ gedämpften Spinatsprossen
und Velouté von Fenchel und Pastis € 90*

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

*Medaillons vom bretonischen Hummer
mit jungen Möhren, Blumenkohl
und mit indischem Curry aromatisierte Champagner-Nage € 85*

*Sanft gegrillte Jakobsmuscheln aus Dieppe
auf cremiger Kartoffel „Agria“,
Emulsion von Kopfsalat und Sauce von weißem Trüffel aus Alba € 89
(zusätzlich mit frischem,
weißem Trüffel aus Alba (6g) Supplement € 58,-)*

Fleisch und Geflügel

*Limousin-Lamm in wildem Thymian gebraten
auf Jus von Taggiasca Oliven und San Marzano Tomaten € 85*

*Eifeler Rehrücken mit karamellisierten Macadamia Nüssen
auf Rouenaiser Sauce € 82*

*Suprême von der Wachtel aus den Vogesen
und gegrillte Entenleber mit Himbeere,
Haselnuss und schwarzem Trüffel €85*

Desserts & feine Pâtisserie

*Délice von Himbeeren mit weißer Schokolade „Ivoire“
und Joghurt-Estragon-Eis € 30*

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

*Geeister Kaffee Arabica „Sonnora“ mit Kakaobohneneis
und Tahiti-Vanilleschaum € 16*

*Feine Rohmilch-Käse-Auswahl
vom Maître Affineur Waltmann € 30*