

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 und Kaisergranat im Pastilla-Teig
knusprig gebacken auf Estragonsauce € 78*

*Medaillons vom gegrillten bretonischen Hummer in feiner Langustinen-Creme
mit Vadouvan und Zitronengras aromatisiert € 78*

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

*Seezunge „Petit Bateau“, auf Gartenkräutern gedämpft,
mit Champagner-Creme „Billecart-Salmon“ und Imperial Gold Kaviar (25g) € 95*

Fleisch und Geflügel

*Carrée und Rücken vom Limousin-Lamm mit kleinen Artischocken aus Nizza
und Sàriette-Jus € 78*

*Kross gebratenes Kalbsbries Façon „Rossini“ mit Makkaroni-Charlotte,
jungem Lauch und Madeira-Trüffel-Glace € 78*

*Rosa gebratener Eifler Rehrücken
mit karamellisierten Maçadãmia-Nüssen und Rouenaiser Sauce € 68*

*Etouffé-Taube, gebraten und mit Gänseleber im Wirsingblatt gedämpft
auf Sauce Perigourdine € 68*

Desserts & feine Pâtisserie

*Lauwarmes Schokoladen-Tartelette
auf geeister Guatemala-Rum-Sauce mit Bananeneis € 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*

*Blanc Manger von der Marcona-Mandel mit geeistem Bratapfel, Meersalz-Karamell und
Calvaços Sabayone „Château de Breuil“ € 28*

Geeister Kaffee Arabica mit Kakaobohneneis und Tahiti-Vanilleschaum € 12

Käseauswahl vom Wagen € 28