

Vorspeisen

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

*In Eiswein marinierte Périgord-Gänseleber mit Dörrobst
und Aprikosen-Coulis € 52*

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

*In der Schale gegrillter bretonischer Hummer
mit Salat von weißem Spargel, lauwarmer Citrus-Koriander-Vinaigrette
und Granny Smith Apfel € 75*

*Sauté von Froschschenkeln auf Brunnenkresse-Veloute
mit sanft pochierten Wachteleiern
und marinierten Gartenkräutern € 54*

*Carpaccio von bretonischem Kaisergranat mit Imperial-Kaviar-Creme
und Haselnuss-Limonen-Marinade € 85*

Fisch

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

*Sautierte Langustine „Royal“ aus Loctudy mit Mango „Par Avion“
und Limonen-Butter-Sauce „Beurre Bordier“ € 95*

*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*

*Eifeler Rehrücken,
rosa gebraten,
mit Macadamia-Nuss-Kruste auf Rouenaiser Sauce € 70*

Desserts & feine Pâtisserie

*Délice von Mara de Bois-Erdbeeren
mit Joghurt-Sorbet
und Holunderblüten-Sabayon € 34*

*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