

Menu "Partition"

3 Gänge: 79€

5 Gänge : 109€

Ouvertüre

Prelude

Blauer Hummer,

Artischocken Barigoule, Sate soße, Kumquat Condiment

Dreierlei von kleinen "Petit Gris",

Schneckenbutter-Croustillant,
Helix Quenelle und Petersiliencreme,
gebratene Schnecken, Estragon Sabayon

oder

Bernsteinmakrele mit brauner Butter,

Daurenki Kaviar-Creme, Zitronenperlen, "Beurre Blanc"

Schalentiere,

(Herzmuscheln, Schwertmuschel, Venusmuscheln)
Bouchot-Muscheln Schaum, Pont-Neuf Kartoffeln

Hummercappuccino

Entenbrust,

gegrillte Petersilienwurzel, Lauch, Soubisepüree,
Enten-Jus mit Algen

oder

Peterfisch,

gebratener Queller, Kürbis mit Zimt,
Tannenöl-Vinaigrette

Dessert Variation

Apfel,

Apfel-Kompott, Karamell-Schokoladen Ganache, Mandeln,
Bourbon Vanille-Eiscreme

oder

Blaubeer,

Pistaziencreme, Blaubeergelee, karamellisierte Pistazien, Kakaonibs "Craquelin",
Blaubeer-Sorbet

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

Unsere Karten werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger
Änderungen aufgrund des Markt- und Saisonbedingten Angebotes vorgeschlagen