



Menu "Partition"

3 Gänge: 79€

5 Gänge: 109€

Ouvertüre

Prelude

Bio-Hühneri,

Erbsenpüree, Grattons aus Colonnata-Speck, Parmesanschaum,
Focaccia mit Basilikum-Erbse

Gebratene Entenleber von Andignac

Schwarze Kirschen, ein Hauch von frischem Koriander, Saft aus gesäuertem Amaretto
oder

Hummerschwanz,

Matignon mit Kohlrabi an Estragon und Cannelloni
mit einer Reduktion aus Béarnaise

Filet vom Wildsteinbutt karamellisiert mit Muschelbutter,

Scheiben aus gekochtem, jungem Lauch in einer Kruste aus Salz mit Pot-au-feu-Aroma,
Muschel-Saft

Hummercappuccino Version 2.0

Lamm „Lozère“ auf zwei Zubereitungsarten,

gekochte Lammkeule an Merguez-Gewürzen, Garzeit 7 Stunden,
Lammcarrée auf Curry geröstet, Creme aus grünen Bohnen und süßem Mandelöl
oder

Wildbarschrücken,

Variation aus Fenchel mit frischer Gurke an Dill,
Estragonsoße

Dessert Variation

Variationen mit Erdbeeren aus dem Elsass

oder

Schokolade

Schokokuchen, Tonkabohnen-Crème brûlée,
Passionsfrucht-Schokoladen Ganache, exotisches Sorbet

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

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