

Suppléments zu dem Menu

Les Entrées

| | |
|---|----|
| FOIE GRAS Texturen von der Feige Banyuls Rosmarin Brioche | 34 |
| CARPACCIO VON CARABINERO Fingerlimette Seeigeleis Croûtons Sauce Méditerranéenne | 38 |

Les Entremets

| | |
|--|----|
| HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL Vichyssoise Osietra Kaviar Maronencreme Vin Jaune | 40 |
| CARABINERO AUS PORTUGAL Cassoulette von bunten Bohnen Salatherzen Krustentierschaum | 54 |

Le Plat (Alternativ zu Rehrücken)

| | |
|---|----|
| WAGYU FILET A5 AUS MIYAZAKI "ROSSINI" Gänseleber Andengold Kartoffel Herbsttrüffel | 45 |
|---|----|

Les Fromages

| | |
|--|----|
| FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann | 28 |
|--|----|

Amuse Bouche
Inspiration de Voyage de Marlon –
Streetfood Việt Nam

GELBFLOSSENMAKRELE
Granny Smith | Osietra Kaviar | Spicy Gazpacho

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"
Steinpilze

WILDGEFANGENER WOLFSBARSCH
Brandadpüree | Fermentierter Knoblauch | Chorizo | Paprika Beurre Blanc

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

REHRÜCKEN AUS DER EIFEL
Pastinaken | Spitzkohl | Walnuss | Preiselbeere | Rouennaiser Sauce

HIMBEERE
Ivoire Schokolade | Pistazie | Whisky-Muskovado Sabayon

Feine Pâtisserie

Menu: 175

Weinbegleitung: 95 | Prestige Weinbegleitung: 165 | Alkoholfreie Weinbegleitung: 75
Ein vegetarisches Menü ist per Vorbestellung bei der Reservierung ebenfalls möglich.