

# Suppléments

## zu dem Menu & À La Carte (ab 4 Gängen)

GILLARDEAU AUSTER No 2 12  
Ponzu | Mandarine | Radieschen

MARLON'S BIKINI SANDWICH 85  
Balik Lachs | Imperial Kaviar | Gruyère

## Les Entrées

FOIE GRAS 34  
Texturen von der Feige | Banyuls | Grüner Pfeffer | Geröstetes Brioche

BRETONISCHER HUMMER 54  
Imperial Kaviar | Erbsencrèmesuppe | Haselnussöl

## Les Entremets

RIS DE VEAU 45  
Périgord-Trüffel | Junger Spinat | Topinambur-Espuma

CARABINERO AUS PORTUGAL 54  
Karotte | Ingwer | Gemüseschlaufe | Krustentier-Zitronengrasschaum

## Les Plats

BRETONISCHE FELSENROTBARBE (Alternativ zu Seezunge) +25 70  
Französische Jakobsmuschel | Vichyssoise Gemüse | Artischocke | Safransauce

WAGYU A5 RINDERFILET (Alternativ zu Lamm) +45 85  
Geschmortes Wagyu | Sellerie | Périgord-Trüffel | Morchel

## Les Fromages

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE 28  
Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann

### Amuse Bouche

CARPACCIO VON DER GELBFLOSSENMAKRELE  
Fingerlimette | Wildkräuter | Sauce Méditerranée

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"  
Morchel

GEBRATENE WILDFANG-SEEZUNGE  
Spinat mit Pinienkernen | Rotwein-Schalotten | Sauce Pomerol

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

SALZWIESENLAMM  
Artischocke | Cocobohnen | Paprikaschaum

MONT BLANC  
Nougat | Karamellisierte Haselnuss | Kompott von Zitrusfrüchten

### Feine Pâtisserie

Menu: 175

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