

MENU SAVEURS AVEC POISSON ET CRUSTACEE  
154,- €

Bodensee Egli und Jakobsmuscheln mit Imperial Kaviar  
auf einer leichten Sauerampfer Creme, glaciertem jungen Lauch

Delice vom Muskatkürbis mit weißen Alba Trüffeln

Seezunge meuniere gebraten und Bretonischer Hummer  
auf einer Jus von Apfel und Sellerie, eine leichte beurre noisette

Langustine Royale mit knusprigen Bresse Poularden Flügel auf einer Essenz von  
Krustentieren verfeinert mit Kamillenblüten, Blumenkohlröschen, Rapsöl

Ein erfrischendes Dessert von  
Birne und Quitte, Zimtblüte, Rosmarin

Ananas, Litschi, Aloe und grüner Tee<sup>ooo</sup>

Vorweg drei Austern (besondere Austernart)  
"Huitres noisette d'Agon" auf Eis und Zitrone | 12

Rohmilchkäse vom Wagen "Affineur Bouton d'Or" | 28

Unsere Menus sind mit sehr viel Liebe zum Detail für Sie abgestimmt,  
darum empfehlen wir keine Umbestellungen.

## Menu Douce

178,- €

Confierte Entenleberterrinen aromatisiert mit Indischem Pfeffer  
und Zitrone, Holunderblütengelee, Artischocke

Delice vom Muskatkürbis mit weißen Alba Trüffeln

Seezunge meuniere gebraten und Bretonischer Hummer  
auf einer Jus von Apfel und Sellerie, eine leichte beurre noisette

Essenz von der Dombes Ente mit gebratener Entenleber, gebackene Praline  
von der Entenkeule, Garnele, pochiertes Wachtelei, Melonenkugeln

Rosa gebratene Brust von der Dombes Ente mit einer Jus von  
Gewürzen, glacierte Feige, Carmine, Topinambur Püree

Rohmilchkäse vom Wagen „Affineur Bouton d’Or“

Ein erfrischendes Dessert von  
Birne und Quitte, Zimtblüte, Rosmarin

Ananas, Litschi, Aloe und grüner Tee

Unser Menu von der Dombes Ente | 135

Das Menu Surprise in neun kleinen Gängen (nur Tischweise) | 245