



Menu Douce

198,- €

Amuses Bouches

◦

*Chaud-Froid von der Gänseleber mit Passionsfrucht,
Ananas und Topinambur, grüner Pfeffer*

◦

*Delice vom Muskatkürbis
„überraschend, frisch und leicht“*

◦

*Skrei Kabeljau und Langustine Royale mit schwarzem Sesam
auf einer Essenz von Miso, marinierte Algen, Avocado*

◦

*Confiertes Hühnereigelb auf Polenta, verfeinert
mit einer Essenz von Waldpilzen, weiße Alba Trüffeln*

◦

*Rosa gebratene Brust von der Dombes Ente mit einer Jus von
Gewürzen, glacierte Feige, Carmine, glacierte junger Lauch*

◦

*Ein erfrischendes Dessert von
Valrhona Zartbitterschokolade, Orange und Basilikum*

◦

Birne, Chantecler Apfel, Hibiskus Blüte, Brunnenkresse

◦◦

Petit Fours et chocolates

◦◦◦

*Unser Menu in fünf Gängen serviert | 154
Unser Menu Surprise (nur Tischweise) | 270*

Die besondere Auster „Huitres Noisettes d’Agon auf Eis mit Zitrone (drei Stück) | 14
Froschschenkel „classic“ mit mildem jungem Knoblauch und Petersilie | 49
(halbe Portion) | 38
Käse vom Wagen Affineur „Bouton d’Or“ | 29



MENU SAVEURS AVEC POISSON ET CRUSTACEE

179,- €

Amuses Bouches

◦

Gegrillte Jakobsmuscheln und Imperial Kaviar
auf einer Jus von Limone und Rucola, knusprige Kartoffel

◦

Delice vom Muskatkürbis
„überraschend, frisch und leicht“

◦

Skrei Kabeljau und Langustine Royale mit schwarzem Sesam
auf einer Essenz von Miso, marinierte Algen, Avocado

◦

Lauwarme Scheiben vom Loup de mer auf einem
Fond von Pinpol Bohnen, Artischocken „poivrade“

◦

Ein erfrischendes Dessert von
Valrhona Zartbitterschokolade, Orange und Basilikum

◦

Birne, Chantecler Apfel, Hibiskus Blüte, Brunnenkresse

◦◦

Petit Fours et chocolates

◦◦◦

*Die Liebe zum Kochen und Genießen,
der Respekt vor der Natur
und vor dem was sie uns schenkt,
die Bewahrung der Bodenständigkeit,
sind die Schlüssel zum Glück*

Douce Steiner

* Tagesaktuelle Variationen sind möglich