

## 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 | 149  
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

169,- €

### 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