

## Menü Vert

Amuse Bouche

\* \* \*

Médailon vom Atlantik-Hummer,  
französisches Gemüse und Krustentier vinaigrette

\* \* \*

Quasi de veau,  
braisierte Frühzwiebeln und Pommes Anna

\* \* \*

Pré Dessert

\* \* \*

Frühlingskräuterflan, Süßholz,  
Johannisbeeren und Limettensorbet

65,- €

Weinbegleitung 40,- €

*Liebe Gäste,  
für eine detaillierte Auflistung zu Allergenen und Zusatzstoffen  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

## Menü Éstival

Amuse Bouche

\* \* \*

Königskrabbe mit Ossietra Kaviar,  
Avocado und Staudenselleriesud

\* \* \*

Terrine von der Foie Gras  
und Haselnuss mit Kirschen und Brioche

\* \* \*

Essenz von Flusskrebse  
mit Auberginenkaviar

\* \* \*

Felsenbarbe,  
Amalfizitrone, wilder Fenchel und Poveraden

\* \* \*

Ente aus der Dombes,  
Shiitake-Tarte und Kopfsalatherzen

\* \* \*

Comté 18 Monate affinert,  
junges Essiggemüse und Karottenpüree

\* \* \*

Pré Dessert

\* \* \*

Pfirsich Melba „Petit Amour“

112,- € ohne Comté 104,- €

Weinbegleitung 74,- € / ohne Käse 64,-  
Weinbegleitung Excellence 95,-