

AUSTERN & KAVIAR

Irische Felsenauster NR.2

EUR 8

Bretonische Tsarskaya Auster NR.2

EUR 8

Französische Gillardeau Auster NR.2

EUR 8

KALTE VORSPEISEN

Wildkräuter-Gartensalat

Escabeche Gemüse | Himbeervinaigrette von Gegenbauer Essig

EUR 24

Elsässer Gänseleber „als Paté“

Baumfruchtcompott | Rosmarinbrioche

EUR 38

Wassermelone „vom Holzkohlegrill“

Burrata | fermentierter Pfeffer | gelber Löwenzahn

EUR 24

Tatar und Carpaccio von der Gambero Rosso Garnele

Grünes Tomaten Ingwer Relish | Algensud | Shimeji

EUR 32

Gelbschwanzmakrele

marinierte Gurken | Johannisbeeren | Dill-Senfeis

EUR 32

SUPPE & ZWISCHENGERICHTE

Schaumsuppe von Möhre

Ingwer | Kreuzkümmel | Jakobsmuschel

EUR 24

Artischocke „Camus de Bretagne“

Amalfi-Zitrone | rote Mojo-Sauce

EUR 27

Pulpo aus Galicien

Geschmorte Paprika | Artischocke „a la Barigoule“

EUR 38

Spitzkohl auf Kokosnuss-Schalen gegrillt

Confierte Tomaten | Cashewnüsse | junger Grünkohl

EUR 26 | EUR 38

FISCH & FLEISCH

Seeteufel aus der Bretagne

Papaya | geschmorter Chinakohl | Krustentier-Bisque

EUR 42 | EUR 64

Ora King Lachs aus Neuseeland

Fenchel | Miso | Mango

EUR 44 | EUR 66

Pio Maishähnchen aus Galizien

Eingelegter Frühlingslauch mit Berberitze | Sauce Riche | Kräutersaitlinge

EUR 62

Roastbeef vom „Australien Beef“

Marinierter und gebratener Knollensellerie | Senfkörnerjus | Wasabi Meerrettichkruste

EUR 68

BEILAGEN

Kartoffelpüree „à la Robuchon“

Annabell Kartoffel | Butter

EUR 8.50

La Ratte Kartoffel „gebacken“

In Café de Paris Butter glasiert

EUR 8.50

DESSERT & KÄSE

Bernard & Jean-Francois Antony

französische Auswahl an Rohmilchkäse

EUR 28

Kalter Hund

Rum-Gelee | Butterkeks-Eis | Kokosnuss Creme

EUR 21

Babybanane „Orito“

Joghurt | Koriander | Vanille

EUR 21