

cuisine passion légère[©]

le sucre

Pure jaune Inspiration by Louis Vuitton ete 2010 gelber Pfirsich / Mais / Safran / Rapsöl / Eigelb / gelbe Linsen	28
Netzmelone / Lakritz / Honigsteine junge Erbsen - roh & cremiert - Brie de Meaux	22
Tutti Frutti alle Früchte !!! geriebene Zucchetti - roh - & Jalapeños Camille Eiscreme	22
La Grande Parade des Desserts cuisine passion légère [©]	55
Blaubeeren & Whisky Glenmorangie Madeira Wood Finish Caramélia Kuvertüre Valrhona 34 % Knollensellerie	24

les fromages

Rohmilchkäse Maître Bernard Antony	35
---------------------------------------	----

la carte

entrée

Rocky Foie @ FALCO Entenstopfleber nouvelle création ete 2010 gekühlte Räucher Bouillon & Zitronenschalen Aiguillette Bohnen Crème / Sardinien Sorbet / Apfel Blüten	39
Bison Macaron steak à l'Americaine Sauerkirsch / Eisenkraut / Senf Sablé Röstzwiebeln & Périgord Trüffel Tapenade	55
Tofu à la menthe & Gillardeau Austern M4 fragrance: Karotte / Thai Schnittlauch / Macadamia pochierte Entenstopfleber Sud aus Mandelmilch / Pampelmusen / Lavendel	48
Oktopus - stark geröstet - Lychee / grüner Tee / Mumbai Crème gebeizter Rinderrücken Hereford Rind 21 Tage am Knochen gereift	42
Sommer Sommer Sommer!!! Gemüse / Kräuter / Sprossen / Obst scharf&mild&knusprig&weich&kalt&heiß&flüssig&roh Soja Limetten Eiscreme	39

plat

Steinköhler - Lieu jaune - de ligne Coriander / Knäckebrot weiße Rübchen & Sake	49
Wildlachs - King Salmon - Alaska geklopftes Bisonfilet - roh - / façon Giuseppe Cipriani Kopfsalat / Haselnuß Cous Cous / Karotten French Dressing abgeschmeckt mit Minz Öl & altem Rum Martinique	55
Langoustinen aus Guilvinec - glasig gegrillt - Ziegenmilch Crème / Eukalyptus Erde / gehobelter Fenchel gelber Pfirsich / geeistes Rauchöl	66
Wachtel Département Drôme Sonnenblumenkern Paste / Ochsenmark & Vitamin C Victoria Ananas - gegrillt - Aromen Marokkos	49
Garimori Iberico Schwein « Secreto » - stark auf Cocosnuß Kohle angegrillt - Trockentomaten Extrakt / gerösteter Weißkohl Austern Mango Salsa & Estragon	49
Ochsenbrust gefüllt mit Spitzmorcheln Chianina Rind Zwetschgen Fluid Senfkohl - im Fleischsaft gegart - Zimt Hummus & Korinthen Yoghurt	55

les mets préférés

Langoustine „Annika Maria“ 2006 Granny Smith / Lardo / Crème fraîche Caviar Prunier Héritage	99
Räucheraal Sandwich Netzmelone / Gartengurke / Himbeer Gel 5 Kräuter Yoghurt Haselnuß Eiscreme - ohne Zucker -	50
Reispapier Röllchen comme à Ho-Chi-Minh-Stadt Meeresspinne Mangostanen Salpicon / Spitzkraut / Avocado Crumble Speck & pochiertes Wachtel Ei Kondensmilch / Harissa / Tahiti Vanille	50
Heilbutt - sous vide gegart - Artischocken Cocosnuß Brandade / Sauerdattel Spinat Crème & Périgord Trüffel	55
Reh Brombeeren / Pain perdu - zum Löffeln - weiße Zwiebel Crème / Limette Lardo di Colonnata	60
Fleisch für Kenner & Könner Wagyu Beef à la Teppanyaki aus der Schulter geschnitten / private Selection Rote Rübe - abgeschmeckt mit Cornichons & Pul Biber - gezupfter Feta / Tomatenkerne Green Zebra	77



Peter Maria Schnurr