

# cuisine passion légère®

## le sucre

GOTHIK ! Black is beautiful Périgord Trüffel : Noir Orange Valrhona 53% : Tintenfisch Tinte griechischer Yoghurt	25
Topinambur Milchcrème Birnen Salpicon : Walnuß Papier Steinpilz - eiskalt -	25
Pistazien Pudding Parmesan : Blutorange Tamarinde & Moschus Kürbis	25
La Grande Parade des Desserts cuisine passion légère®	60
Relish Victoria Ananas : Apfel : Mango : Banane alter Rum Martinique roher Muscovado Biskuit : Holz Eiscrème	25

## les fromages

Rohmilchkäse Maitre Bernard Antony	35
---------------------------------------	----

## la carte

### entrée

TON : STEINE : SCHERBEN Foie @ FALCO 2011 Yoghurt Pulver : Rote Früchte Fluid & Fenchelsamen Extrakt	44
Land & Ozean on : off Kaninchen mit Adviehgewürzen - sous vide gegart - Gillardeau Austern M4 / Nashi & Schokoladen Torf Apfel Estragon	55
Felsen Oktopus - in Nußbutter geröstet - Rote Rübe : Feige Trevisana Tardivo & Wurstkraut	46
geröstete Entenstopfleber à la Teppanyaki Bouillabaisse Sago : Birnen Yoghurt - scharf - Baumpilze & Wasserkastanien - in Alufolie gedünstet -	48
Kürbis Spaghetti Kartoffel Eiscrème BF15 Schinkensaft : warme Périgord Trüffel Mousseline	46

### plat

Kabeljau Pistazien Basmati « Panna Cotta » Hagebutten Aroma : Bouillongemüse à la Esterhazy	60
Zander Rotkohlsaft : Citrus Kürbis Concassée Buchenpilze & lauwarme Schmorvinaigrette	66
Seezunge vom kleinen Boot aus der Vendée soufflierte Schweineschwarte - scharf - Granatapfel : Sauerkraut Tapioka : Lorbeer	88
Kalbsherz Limousin : Département Corrèze / wie an der Copacabana gegessen Palmherzen : rote Zwiebeln : Ölfrucht : Lychee Harissa : Oliven Melone & Ziegenmilch Crème	55
Wildhase Sologne : Zentralfrankreich Rücken im Vakuum gegart & Hasenpfeffer klassisch gebunden Quitten Balm : Fenchel Artischocken Brandade Anchovis Mayonnaise	55
Ente Mieral Brust & Crumble von der Haut Rosenkohl Crème / Himbeeren Gel : Segmente : Malto Reispapier Röllchen / Sake & Schwarzwurst	60

## les mets préférés

gehackte Indianerknolle - lauwarm -	
pochiertes Rindermark : Birnen Salpicon Nuß Algen Kies Caviar Prunier Héritage	99
Blauflossen Thunfisch Otoro : Der Bauch	
getrocknete Kalbszunge : Jasmin Orangen Fluid Schwarzwurzel Ananas Crème Vanille Softeis - ohne Zucker -	66
Langoustinen Ceviche	
grüne Mango : Bleichsellerie gefrorene Lardoflocken & chinesische Petersilie Meerrettich Eiscrème	50
Steinbutt aus der Bretagne : Darne - dickes Mittelstück -	
Feldsalat : Cocosnuß Vitamin C & Senfsaat	110
Fleisch für Kenner & Könner private Selection : Morgan Ranch / Nebraska	
Wagyu Beef à la Teppanyaki : aus der Schulter geschnitten	
Victoria Ananas : Bohnenkraut Gamberoni Cräcker abgeschmeckt mit Limette : Jalapeños : Menthol Périgord Trüffel Boden	77
Wagyu Beef 60 Stunden milde gegart Brustspitz : Brisket	
Eigelb 68/40 Knollensellerie Crème abgeschmeckt mit Estragon Bohnensaft Chop Suey : Maracuja Knoblauch	88



Peter Maria Schnurr