

# cuisine passion légère<sup>©</sup>

## le sucre

Blood & Honey  
Cottage Cheese : Tomaten Gurkenkraut Salsa  
Erdbeer : Orange

25

Topinambur Milchcrème  
Birnen Salpicon : Walnuß Papier  
Steinpilz - eiskalt -

25

Nyangbo Kuvertüre Valrhona 68%  
Basilikum  
Schinkensaft : Tapioka : Kirschen

25

La Grande Parade des Desserts  
cuisine passion légère<sup>©</sup>

60

Aprikosen : Jasminblüten  
Passe Pierre Algen & Rucola  
Mandel Eiscrème - spicy -

25

## les fromages

Rohmilchkäse  
Maitre Bernard Antony

35

## la carte

### entrée

TON : STEINE : SCHERBEN  
Foie @ FALCO 2011  
Yoghurt Pulver : Rote Früchte Fluid & Fenchelsamen Extrakt

42

Land & Ozean on : off  
Kaninchen mit Adviehgewürzen - sous vide gegart -  
Gillardeau Austern M4 / Nashi & Schokoladen Torf  
Apfel Estragon

55

Pfifferlinge : Algen & Seegräser : Cashew Kerne  
Zitronengras Eiscrème - ohne Zucker -  
geschmolzener Ochsenaugen

44

Jakobsmuscheln - roh -  
Pomelo : Zitronenmelisse : Meeresbohnen  
weiße Schokoladen Mayonnaise - scharf -

48

Karotte / Yoghurt abgeschmeckt mit geräuchertem Olivenöl  
geröstetes Lamm Bries : Brennessel Chlorophyll  
Erdbeer Baiser

44

### plat

Kabeljau  
Pistazien Basmati « Panna Cotta »  
Hagebutten Aroma : Bouillongemüse à la Esterhazy

60

Rotbarbe - gegrillt -  
Kalbszunge : Malz Extrakt  
Tomatenkerne - Moneymaker - : Mango Gribiche

60

Seezunge vom kleinen Boot aus der Vendée  
soufflierte Schweineschwarte - scharf -  
Macadamia Cous Cous : Pfirsich Yoghurt : Christe Marine

80

Kalbsherz  
Limousin : Département Corrèze : wie an der Copacabana gegessen  
Palmherzen : rote Zwiebeln : Ölfrucht : Lychee : Harissa : Oliven  
Melone & Ziegenmilch Crème

55

Perlhuhn AOC Jean-Claude Mieral : Bresse  
Pfifferlinge : Kefir aromatisiert à la thaïlandaise  
Birne - gegrillt -

55

Lamm - Der Sattel - Limousin  
Crème Spinat von Wakame Algen : Verveine Croutons  
Banane & Limequat

60

## les mets préférés

Der Klassiker

Langoustine « Annika Maria » 2006  
Granny Smith / Lardo / Crème fraîche  
Caviar Prunier Héritage

99

Blauflossen Thunfisch Otoro : Der Bauch

Mandel Eiscrème - ohne Zucker -  
Sternanis Kirsch Balm  
Bohnen Salat : Zitronenmelisse

66

Langoustinen Ceviche

grüne Mango : Bleichsellerie  
gefrorene Lardoflocken & chinesische Petersilie  
Meerrettich Eiscrème

50

Saibling - Omble Chevalier -

Wassermelone : Maggikraut  
Schmorgurke : milder Curry  
Cocosnuß Fruchtfleisch & Kobra

60

Garimori Iberico Schwein - Secreto -  
- stark auf Cocosnußkohle angegrillt -

Pepperoni : Erdnuß  
Tomaten Schmorkraut Maki : Amalfi Zitronen Gel  
Coriander Crunch

60

Fleisch für Kenner & Könner  
private Selection : Morgan Ranch / Nebraska

Wagyu Beef à la Teppanyaki : aus der Schulter geschnitten

Victoria Ananas : Bohnenkraut  
Gamberoni Cracker abgeschmeckt mit Limette : Jalapeños : Menthol  
Périgord Trüffel Boden

77

Peter Maria Schnurr