

Menü „Juni-Juli“

▪ 4 Gänge* (ohne Papardelle und Käse) : 89,- ▪ 5 Gänge (mit Käse) : 105,- ▪ 5 Gänge (mit Papardelle) : 115,- ▪ 6 Gänge : 125,- ▪ Komplet : 149,-

1. *Gänseleber « cuit au torchon » (à la carte 32,-)
Terrine und Mousse, Löwenzahngelée und Brioche-Toast
oder
1. *Baby-Hummer (Menüzuschlag +5) (à la carte 42,-)
Lauwarm serviert, Holunderblüten-Vinaigrette, Luftkohlrabi, Champignons, Granny Smith, Kaffir-Limette
2. *Lachsforelle aus nachhaltiger Bio-Zucht (à la carte 35,-)
Zart gegart, Radiesschen, Knoblauch, Kerbel-Coulis
3. Papardelle und kross gebratenes Kalbsbries (auch ohne Kalbsbries möglich) (à la carte 40/50,-)
Pecorino con tartufo mit Sommer-Trüffel und Pilschaum
4. *Anjou-Täubchen (à la carte 38/50,-)
Dip aus Bockshornklee, regionales Gemüse in Tempura, Kartoffelpüree „hommage à Joël Robuchon“
5. Käse aus der Region, Nuss-Brot, Zwiebel-Chutney (à la carte 18,-)
(anstelle Dessert, bitte im voraus bei der Bestellung angeben)
6. *Île flottante (à la carte 15,-)
Neu interpretiert, Bourbon-Vanille-Sosse und rote Früchte

À la Carte:

- Lachsforelle und Royal Belgian Caviar (30g) (85,-)
Als Tatar, Crème aigre, Radiesschen und rote Zwiebeln
- Baby-Hummer (50,-)
Schalotten-Estragon Butter, frische Pasta, Rukkola-Salat, Hummerschaum
- Wagyu-Rind (Rödgen-St.Vith, A.Ballmann) (im Menü +30,- PP, nur für alle gemeinsam) (90,-)
In 2 Gängen serviert: geräuchert mit Wasabi-Lack sowie Spargel und Yuzu-Hollandaise
- « Dame verte » (18,-)
Wie die Dame blanche mit Pistazien-Eiscreme und Guanaja-Grand-Cru-Schokolade
- Rhababersorbet mit Champagner-Aufguss (18,-)
Frische Früchte und Waldmeister-Gelee

PS * Unser Menü wird nur tischweise serviert. Samstagabend bieten wir ausschließlich unser Menü an.