

## MENÜ LE FAUBOURG

Amuse Bouche  
Bachforelle

Mild geräucherter Lachs von Loch Duart  
kleiner Salat aus Ingwer, Radieschen und Zuckerschoten mit toskanischem Olivenöl

Confiertes Eigelb und Lardo di Colonnata  
mit krosser Poulardenhaut und geröstetem Blumenkohl

Weißer Heilbutt  
leichte Velouté vom Shiitake Pilz mit grünem Spargel

Schmorbraten à la daube  
Jus mit altem Sherryessig, geschwenkte Seitlinge und glasierte Perlzwiebel

Pré Dessert  
kleine Erfrischung

Délice von Himbeere und Champagner  
mit Limone und rotem Beerensirup

Nos petites Sucrieries

Menü	
4 Gänge	69
5 Gänge	85

Weinbegleitung	
4 Gänge	30
5 Gänge	40

„Ein Gericht ist dann perfekt, wenn es von allem Überflüssigen befreit wurde. Das Streben nach Harmonie und die Reduktion auf das Wesentliche sind die Grundpfeiler meiner Küche. Ein komplexes und dennoch klares Geschmacksbild entsteht durch klassisches französisches Handwerk. Jedes Gericht enthält nicht mehr als drei Aromen und schmeckt, ohne zu provozieren. Es geht uns darum, die Produkte unverfälscht in Einklang zueinander zu bringen.“

René Klages  
Küchenchef

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkezeichnung

Alle Preise sind in Euro - inklusive MwSt.

## À LA CARTE

### VORSPEISE

Kalbstatar mit japanischen Aromen  
Avocado, marinierte Buchenpilze und gereifter Soja 24

Sankt Jakobsmuschel en gelée  
mit Bleichsellerie, Fenchel und aufgeschlagener Crème de Bresse 22

Warmer Pilzbrioche  
mit geräucherter Rinderbrust, kleinem Mesclunsalat und Koriander 19

### ZWISCHENGANG

Consommé double mit Umami Nuancen  
geflämmt Bauch vom Duroc Schwein mit sautiertem Brokkoli 19

### HAUPTGANG

Loup de mer mit Fenchelpollen gebraten  
kleine Artischocken, Aubergine und Chablissauce 36

Imperial Wachtel  
Takoyaki mit Foie Gras und kleinem Kohlgemüse 34

### KÄSEGANG

Ziegenkäse mit Macadamianuss  
Feigensenf mit Verjus und Moscatotrauben 16

### DESSERT

Crèmeis vom Joghurt  
mit Citronelle - Aufguss und geeister Bergamotte Ganache 16

Grand Noir Schokoladeneis  
und Salzbuttermilch - Kekscrème 16

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkezeichnung

Alle Preise sind in Euro - inklusive MwSt.