

# I

## **Frisch geangelter Wolfsbarsch mit Aquitaine-Kaviar**

wie ihn mein Vater gerne aß, 1971  
S. 171

## **Hühnerei mit kleinen Tintenfischen**

weich gekochtes Hühnerei, eine Art Tomatenketchup mit Galgant und Blütenhonig, Kapern  
S. 172

## **Die schöne Jakobsmuschel aus der Normandie**

gegart in der leichten Bitterkeit von Lakritze, mit Räucheraal, Radicchio und Chicorée  
S. 173

# II

## **Aprikosen**

wie eine Île flottante mit knusprigem Kern, Aprikosencoulis, Eiscreme mit Bier  
S. 179

## **Zitrone und Wacholderbeere**

sahnig und schaumig kombiniert, Gelee und Sorbet von der Menton-Zitrone  
S. 180

## **Foie gras von der Ente**

dicke, leicht mit Tahiti-Vanille geräucherte Scheibe, Sauerliches von der Menton-Zitrone, würzige Consommé von Mairüben  
S. 182

## **Violette Seeigel**

Zungen und Seeigelsahne in feinem Sauerampfergelee, flüssiges Eigelb mit Kubeben-Pfeffer  
S. 174

## **Steinbutt von kleinen Fischkuttern**

langsam in sanftem Dampf gegart, milde, zartschmelzende Zwiebeln aus den Cevennen, leicht gewürzt mit rosa Pfeffer aus Madagaskar, schwarze Trüffel  
S. 175

## **Petersfisch von der Küste**

in sanftem Dampf von Pfefferminze gegart, schwarze Trüffel, kurz gegarter Spargel aus Mallemort  
S. 176

## **Bresse-Poularde**

langsam gegarte Poulardenbrust, zartschmelzende weiße Rüben mit Medjoul-Datteln und Vaotsiperifery-Pfeffer, Geflügeljus  
S. 183

## **Bretonischer Kaisergranat**

Rhabarber, Staudenselleriejus mit tasmanischem Pfeffer  
S. 184

## **Gariguetten-Erdbeeren mit altem Rum**

Babas, in braunem Rum getränkt, Erdbeercoulis mit Minze  
S. 185

## **Steinbutt von der Küste**

in sanftem Dampf gegart, knackige Gurken und feine Gurkenmousseline, mit Anis aromatisierte Butter  
S. 177

## **Austern spéciales Gillaudeau n° 3**

feines Austerengelee, cremiges Lakritzjoghurt  
S. 178

## **Rhabarber und Ingwer**

cremige Joghurtmousse mit Ingwer, Rhabarberkonfitüre und Rhabarbersorbet  
S. 186

## **Himbeere und Zimt**

luftige Bier-Mousse mit Zimtblättern, Himbeerkonfitüre und konfierte Himbeeren  
S. 188

## **Rote-Bete-Variationen**

schmelzende und cremige Texturen mit Blue-Mountain-Kaffee, Sauerliches von der Berberitze  
S. 189

# III

## Spargel aus Mallemort und Aquitaine-Kaviar

Allianz aus Land und Meer mit Rauch- und  
Jodnuancen  
S. 190

## Erbsen und Aquitaine-Kaviar

Erbsencreme mit Kaviar,  
weißer Schaum von Frühlingszwiebeln  
S. 191

## Bresse-Poularde

Brustfilet mit roter Zitronenmarmelade,  
gedämpfter junger Mangold und Schwertmuscheln  
S. 192

# IV

## Erdnuss-Marshmallows

S. 198

## Kleine Erbsenkugel mit Meerrettich

S. 199

## Foie-gras-Kugel und Sudachi-Limette

S. 200

## Macaron mit Lapsang- Souchong-Rauchtee

leichte Creme mit Heringseiern  
S. 201

## Kalbsbries

schönes Kalbsbries im Schmortopf, Karotten von  
unseren Bauern mit Lavendel, perlierte Kalbsjus  
S. 193

## Karotte mit Orangenblüten

feines Karottengelee und Karottencreme,  
cremiger Joghurt mit Orangenblüten und Voatsi-  
perifery-Pfeffer  
S. 194

## Junges Gemüse

### von unseren Bauern

Flüssiger Parmigiano Reggiano auf knuspriger  
Lavendel-Tarte, mit Sherryessig abgelöschtes  
junges Gemüse  
S. 195

## Taschenkreb und weißer Jasmin Tee aus China

Taschenkreb in feinem Gelee, weißer Schaum aus  
Jasmin Tee, Krustentiermayonnaise  
S. 202

## Austern spéciales Gillardeau n° 3 nature

Colonnata-Speck und neuinterpretiertes Fondue  
S. 203

## Geangelter Wolfsbarsch

auf der Haut gegart, milde Zwiebeln aus den  
Cevennen, Salzkaramell mit frischen Walnüssen,  
Vin jaune  
S. 204

## Flusskrebse aus dem See

in Krustentierbutter leicht gebraten, Variation von  
weißen Rüben, Gemüseemulsion, aromatisiert mit  
Voatsiperifery-Pfeffer und Tonkabohne  
S. 196

## Petersfisch von der Küste

Green-Zebra-Tomate, Tomatenconsommé mit  
altem Rum aus Martinique, Tahiti-Vanille Grand  
Cru Bora-Bora  
S. 197

## Gruyère Caramel und schwarze Trüffel

heißes Soufflé, flüssiger Kern mit Haselnuss,  
schwarze Trüffel  
S. 205

## Helles Bier und Karamell

eine Art Île flottante, weißer Bierschaum, flüssiger  
Karamell und Haselnussbiskuit  
S. 206

## Waldheidelbeeren mit Tahiti-Vanille

Joghurtmousse und Heidelbeerconfit, Schlag-  
sahne mit Tahiti-Vanille Grand Cru Bora-Bora  
S. 207

# V

## Bretonischer Hummer

in Krustentierbutter gebraten, Hummerconsommé mit Beeren, Sellerieemulsion mit grünem Pfeffer  
S. 209

## Froschschenkel und Lapsang-Souchong-Tee

Froschschenkel Müllerinart, Wirsing und Kartoffeln in Butter, Marmelade aus Menton-Zitronen  
S. 210

## Steinbutt vom Fischkutter

in Algenbutter gegart, Blumenkohlcreme, Emulsion mit Jasminblüten  
S. 211

## Felchen aus dem See

mit knuspriger Haut, weiße Rüben und feines Rübenpüree mit Arabica-Kaffee, mit Menton-Zitronenschale aufgeschlagene Butter  
S. 212

## Milchlamm

Lammsattel und Karree, in der Pfanne gebraten, Teigtäschchen mit flüssigem Kern aus Banon und leicht geräuchertem Mascarpone  
S. 213

## Taube aus der Drôme

zarte Taubenbrust, mit altem Martinique-Rum flambiert, confierter Rhabarber und Foie gras mit Voatsiperifery-Pfeffer, Taubenjus  
S. 214

## Wilde Seeohren

auf Müllerinart gebraten, blanchierter Spargel, Artischocken und Wakame  
S. 215

# VI

## Taube

pochiert, dann gebraten, leicht geräucherte Consommé, Erbsen und Sellerie in Anisbutter  
S. 216

## Frische Morcheln, Erbsen und Bohnen

flüssiges Hühnerrei, Morchelbouillon, leicht mit Zimtblättern aromatisiert, Bourbon-Pointu-Kaffee von der Insel Réunion  
S. 219

## Reh

Rehnüsschen, in der Pfanne gebraten, kandlierte Grapefruit, Rehjus und Kaffeebutter  
S. 223

## Reh

mit Tahiti-Vanille leicht geräucherte Reh-Nüsschen, alte Gemüse und kräftige Jus  
S. 217

## Frische Morcheln

Millefeuille mit altem Parmesan, Morchel-Estragon-Creme  
S. 220

## Brie de Meaux mit Bourbon-Vanille

S. 224

## Korsisches Zicklein

in Gin mariniert und gefüllt, Kartoffelgnocchi mit Gewürzen und schwarze Trüffel  
S. 218

## Zarter Lauch aus dem Poitou und Aquitaine-Kaviar

Lauchstifte und Mittelmeeranchovis in Matcha-Tee mariniert, Aquitaine-Kaviar  
S. 222