

LES DEUX

Monsieur war sehr zufrieden

Sehr klassisch französisch geht es zu in diesem schick-urbanen Refugium der Spitzenkulinarik, das in verwegener Architektur über dem Schafflerhof schwebt. Gäste werden hier konsequent mit „Madame“ und „Monsieur“ tituliert, eine Schar beflissener Kellner sorgt so freundlich wie lautlos für reibungslosen Service. Neben À-la-carte-Gerichten bieten diverse Menüs (5 Gänge mittags 95 €, 3 Gänge Business 49 €, 5 Gänge Abendmenü 110 €, Weinbegleitung 79 €) einen schönen Streifzug durch die Küche, die nicht auf Experimente setzt, sondern sich lieber an Bewährtes hält. So begrüßt sie zum Einstand mit einem russischen (Wachtel-)Ei sowie einem exzellenten Spargelstüppchen. Auch das Entenleberparfait – süß und glatt wie ein Stück Butter – mit Portweingelee, Feigencreme, einem Hauch grünem Pfeffer und einem warmen Brioche zeugt von der klassischen Kochkunst, der man sich hier verschrieben hat. Einen aufregenden Mix verschiedener Texturen und Aromen finden wir danach in einem Cassoulet von würzigen frischen Morcheln und weißem Spargel, gekrönt von zwei bissfesten Tortellini, in denen sich eine zuckersüße Erbsenmousse versteckt. Der uppige badische Grauburgunder (Klump, Rothenberg, 2015) hält dieser geschmacklichen Fassbombe ebenso stand wie im Anschluss dem bretonischen Seeteufel mit Safran, der auf einem so fruchtsüßen Kirschtombenbett ruht, dass wir uns ruhig noch mehr von der grasgrünen, herben Ba-

LUXUS/LOCKER

MAL WAS BESONDERES

silikumcreme gewünscht hätten, die das Rund des Tellers ziert. Makellos dann aber der vierte Gang: eine leicht rauchige Presa – das ist der Nackenkern – vom Ibérico-Schwein, bestreut mit knackigem Quinoa-Popcorn, flankiert von herzhaftem geschmorten Lauch, frisch-grünem Fenchelgemüse und einer Sauce, der ein Hauch Curry aromatische Vollendung verleiht. Chapeau, diesem Gericht träumen wir noch immer nach, genau wie dem roten 2009er „La Parazalle“ (Comte de Thun) mit seiner ungestümen Würze. Als uns der Kellner schließlich nach dem Dessert – einer betörend buttrigen Espressocreme auf weißer Schokoladenbasis samt Sorbet von der grapefruitartigen Yuzu-Frucht – fragt, ob Monsieur zufrieden war, können wir nur aus tiefstem Herzen sagen: Oui!

Matthias Supé

Zentrum, Maffeistr.3a

Tel. 710 40 73 73

www.lesdeux-muc.de

Mo-Sa 12-13.30 & ab 18.30 Uhr

Essen und Trinken 3,5/4

Service 4,5/5

Ambiente 4,5/5

AUSGEHEN IN MÜNCHEN

2019

DelikatEssen