

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Salsifis/carotte/crumble pecorino/truffe du Périgord

Schwarzwurzel/Karotte/Pecorino Crumble/Périgord Trüffel

A, G

Langoustine/pakchoï/shiitake/bisque/lait de coco

Kaisergranate/Pak Choi/Shiitake/Bisque/Kokosnussmilch

B, G, L, O

Sérieole couronnée/gambas/risotto de fenouil et pomme de terre/chorizo/kalette

Gelbschwanzmakrele/Garnele/Erdäpfel-Fenchel Risotto/Chorizo/Kalette

B, D, G, L, O

Côte de cochon ibérique/chou vert/polenta/pleurote de panicaut

Kotelett vom Iberico Schwein/Grünkohl/Polenta/Käuterseitling

G, L, O

Sablé breton sarrazin/crème citron/pomélo/meringue

Bretonisches Buchweizensablé/Zitronencreme/Pomelo/Baiser

A, C, G, H

€ 93,00

Mit Weinbegleitung + € 46,50 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 3,60 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.

A : glutenhaltiges Getreide ; B : Krebstiere ; C : Ei ; D : Fisch ; E : Erdnuss ; F : Soja ; G : Milch oder Laktose ;

H : Schalenfrüchte ; L : Sellerie ; M : Senf ; N : Sesam ; O : Sulfite ; P : Lupinen ; R : Weichtiere

... und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse