

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Crumble parmesan/caviar d'artichaut/citron confit/tomate San Marzano/noisette

Parmesan Crumble/Artischocken Kaviar/eingelegte Zitrone/San Marzano Tomate/Haselnuss
A, G, H, M, O

Asperge verte/thon rouge/sauce au thon/butternut/orange/noix de cajou

Grüner Spargel/Roter Thun/Thunfischsauce/Butternut/Orange/Cashew Nuss
D, G, H, L, M, O

Saint Pierre/moules/petit pois/fève/mini carotte/pois gourmand/sarriette

Petersfisch/Miesmuschel/Erbse/Saubohne/Minikarotte/Zuckererbse/Bohnenkraut
A, G, L, O, R

Dos de veau/morille/asperge blanche/sucrine

Kalbsrücken/Morchel/weißer Spargel/Salatherz
C; G, L, O

Dacquoise pavot-coco/crème mascarpone/rhubarbe

Kokosnuss-Mohn Dacquoise/Mascarponencreme/Rhabarber
A, C, G, H

€ 94,00

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.