

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Asperge verte/radis blanc daikon/roquette/pistache/burratina

Grüner Spargel/Daikon-Rettich/Rauke/Burratina

G, H, O

Morille/fougasse/ail des ours/oignon doux des Cévennes/raclette fumée Maison Jumi

Morchel/Focaccia/Bärlauch/milde Zwiebel der Cevennen/geräucherter Raclette-Käse von Jumi

A, O, G

Rouget barbet „petit bateau“/salicorne/poivron/girolle

„Petit bateau“ Rotbarbe/Queller/Paprika/Eierschwammerl

D, G, L, O

Dos de veau de lait/gnocchi patate douce/artichaut/cresson de fontaine

Rücken vom Milchkalb/Süßkartoffelgnocchi/Artischocke/Brunnenkresse

A, C, G, L, O

Fraise gariguettes/sablé breton/pralines roses/ganache chocolat blanc/basilic

Gariguettes Erdbeere/bretonisches Sablé/rosa karamellisierte Mandel/weiße Schokoladen/Basilikum

A, C, G, H

€ 78,00

Mit Weinbegleitung + € 39,50 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 3,10 € 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