

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Cèpe/aubergine/crumble noisette/roquette

Steinpilz/Melanzani/Haselnusscrumble/Rauke

A, G, H, O

Thon rouge/crème de courgette/olive/basilic/pinsa

Roter Thunfisch/Zucchini creme/Olive/Basilikum/Pinsa

A, D, L

Sandre/coco de Paimpol/tomate San Marzano/chorizo/girolle/coriandre

Zander/Cocobohne aus Paimpol/San Marzano Tomate/Chorizo/Eierschwammerl/Koriander

A, D, G, L, O

Canette/polenta/blette/maïs/quetsche

Ente/Polenta/Mangold/Mais/Zwetschke

G, L, O

Reine-Claude/spéculoos/cacahuète

Ringlotte/Spekulatius/Erdnuss

A, C, E, G, H

€ 95,00

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

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 3,80 € 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