

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Tomates anciennes de couleur/stracciatella/huile basilic/tuile

Bunte Urtomaten/Stracciatella/Basilikum Öl/Hippe
A, G, O

Poulpe/ajo blanco/fève/chorizo/coriandre

Oktopus/Ajo blanco/Saubohne/Chorizo/Koriander
A, G, H, F, L, O, R

Turbot/salicorne/ratatouille/girolle

Steinbutt/Queller/Ratatouille/Eierschwammerl
A, D, G, L, O,

Faux filet de bœuf Wagyu/courge d'été/cèpe/noisette

Beiried vom Wagyu Rind/Sommerkürbis/Steinpilz/Haselnuss
G, H L, O

Sablé breton/pignon de pin/kadaïf/abricot/mûre

Bretonisches Sablé/Pinienkern/Engelshaar/Marille/Maulbeere
A, C, G

€ 95,00

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.