

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Fougasse/cèpe/noisette/pecorino pepato
Focaccia/Steinpilz/Haselnuss/Pecorino pepato
A, C, G, L, O

Raviole d'écrevisse/ crème de langoustine/fenouil/estragon
Flusskrebsravioli/Kaisergranatencreme/Fenchel/Estragon
A, B, C, G, F, L, O

Barbue/poireau/chou-fleur de couleur/palourde
Glattbutt/Lauch/bunter Karfiol/Venusmuschel
D, G, L, O, R

Selle de chevreuil/panais/cèpe/noisette/coing/potimarron
Rehrücken/Pastinake/Steinpilz/Quitte/Haselnuss/Hokkaido Kürbis
G, H, L, O

Profiterole/chocolat blanc/pistache/myrtille sauvage
Profiterole/weiße Schokolade/wilde Heidelbeere
A, C, G, H

€ 84,00

Mit Weinbegleitung + € 43,50 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 3,30 € 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
