

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Tartelette au chèvre frais/cumin/artichaut/chutney/roquette

Goat cheese tartlet/cumin/artichoke/chutney/rucola salad

A, C, G, L, O

Focaccia au safran/poulpe/truite fumée/chorizo/fève

Saffron focaccia/octopus/smoked trout/chorizo/broad beans

A, C, D, G, L, M, O, R

Sole/pomme de terre grenaille/asperge blanche/ail des ours

Sole/Grenaille potato /white asparagus/wild garlic

D, G, L, O

Ris de veau/endive/mini carotte/topinambour/noisette/sauce morille

Veal sweetbread /endive/mini carrots/Jewish artichoke/hazelnut/morel sauce

G, L, H, O

Sablé feuilletine/graine de courge/ganache chocolat blanc montée/fraise

Feuilletine shortbread/pumpkin seeds/whipped white chocolate ganache/strawberry

A, C, G, H

€ 83,00

With wine pairing + € 43,50 (0.1 l/Gang)

The menu is served for the whole table.

Cover charge: 3,30 €/person

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