

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Chou-fleur/Brillat-savarin/curry/raisin/pignon de pin

Karfiol/Brillat-Savarin Käse/Curry/Rosinen/Pinienkern

A, G, L, O

Homard/pain brioché/chou de printemps/avocat/gingembre/estragon

Hummer/Briochebrot/Frühkraut/Avocado/Ingwer/Estragon

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

Espadon/courgette/poivron/aubergine/tomate confite/sauce basilic

Schwertfisch/Zucchini/Paprika/Melanzani/eingelegte Tomaten/Basilikumsauce

D, G, L, O

Entrecôte de veau/asperge verte/compotée d'oignon/pomme de terre Agria

Kalbsentrecôte/grüner Spargel/Zwiebelkompott/Agria Erdäpfel

G, L, O

Sablé breton/maïs/praliné/popcorn/abricot

Bretonisches Sablé/Mais/Nougat/Popcorn/Marille

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