

## MENU DEGUSTATION

### Amuse-bouche

**Asperge verte/poivron/straciatella di burrata/crumble estragon**  
Green asparagus/pepper/Straciatella di Burrata/tarragon crumble  
A, G, M, O

**Escalope de foie gras poêlée/velouté petit pois/ortie**  
Pan fried duck liver/creamy green pea/nettle  
A, L, O

**Espadon/endive/couscous/courgette/chorizo/salicorne**  
Swordfish/endive/couscous/courgette/chorizo/samphire  
A, D, G, L, O

**Carré d'agneau/asperge blanche/fève/pomme de terre/brocoli sauvage**  
Lamb crown/white asparagus/broad bean/potato/wild broccoli  
A, G, L, O

**Coque chocolat/crème brûlée pistache/kadaïf/crémeux Jivara**  
Chocolate hull/pistachio crème brulee/kadaifi/creamy Jivara  
A, C, G, H

€ 89,00

With wine paring + € 44,50 (0.1 l/Gang)

*The menu is served for the whole table.*

Cover charge: 3,40 €/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