

# MENU DEGUSTATION

## Amuse-bouche

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

Frischziegenkäse-Törtchen/Kreuzkümmel/Artischoke/Chutney/Rauke

A, C, G, L, O

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

Safranfocaccia/Oktopus/geräucherte Forelle/Chorizo/Saubohne

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

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

Seezunge/Grenaille-Erdäpfel/weißer Spargel/Bärlauch

D, G, L, O

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

Kalbsbries/Chicorée/Minikarotte/Topinambur/Haselnuss/Morchelsauce

G, L, H, O

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

Hippenbrösel/sablé/Kürbiskern/Weiße Schokoladenganache/Erdbeere

A, C, G, H

€ 83,00

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