

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Brouillade d'œuf/cèpe/parmesan/noisette/fougasse

Rührei/Steinpilz/Parmesan/Haselnuss/Foccacia

A, G, H, L, O

Raviole/crevette Black tiger/citron vert/coriandre/gingembre/shiitaké/pousse de bambou

Ravioli/Black Tiger Garnele/Limette/Ingwer/Koriander/Shiitake/Bambussprosse

A, C, B, L, O

Bar de ligne/salicorne/girolle/cerfeuil tubéreux

Wolfsbarsch/Queller/Eierschwammerl/Kerbelwurzel

A, D, G, L, O

Selle de chevreuil/potimarron/topinambour/châtaigne/maïs

Rehrücken/Hokkaido Kürbis/Topinambur/Edelkastanie/Mais

G, L, O

Sablé breton chocolat/sarrasin/crème praliné/poire

Bretonisches Schokoladen Sablé/Buchweizen/Nougatcreme/Birne

C, G, H

€ 92,00

Mit Weinbegleitung + € 46,50 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 3,60 € 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