

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Betterave de couleur/croustade/fromage de chèvre/raifort

Bunte Rüben/Krustade/Ziegenkäse/Kren

A, G, L, O

Calamar/fougasse/guacamole de petit pois/tomates de couleur/coriandre

Tintenfisch/Focaccia/Erbsen-Guacamole/bunte Tomaten/Koriander

A, R, O

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

Seezunge/weißer Spargel/Grenaille Erdäpfel/Shiitake/Bärlauch

A, D, G, L, O

Volaille pattes noires Label rouge Mieral/morille/artichaut/blette/brocoli sauvage

Schwarzfederhuhn Label rouge Mieral/Morchel/Artischocke/Mangold/wilder Brokkoli

G, L, O

Sablé breton sarrasin/crème citron/pomélo/meringue

Bretonisches Buchweizensablé/Zitronencreme/Pomelo/Baiser

A, C, G, H

€ 94,,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