

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Salsifis/carotte/crumble pecorino/truffe du Périgord

Salsify/carrot/pecorino crumble/Périgord truffle

A, G

Langoustine/pakchoï/shiitake/bisque/lait de coco

Langoustine/pak choi/shiitake/bisque/coconut milk

B, G, L, O

Sérieole couronnée/gambas/risotto de fenouil et pomme de terre/chorizo/kalette

Yellowtail/shrimp/fennel and potato risotto/chorizo/kalette

B, D, G, L, O

Côte de cochon ibérique/ chou vert/polenta/pleurote de panicaut

Iberian pork chop/green cabbage/polenta/French horn mushroom

G, L, O

Sablé breton sarrazin/crème citron/pomélo/meringue

Buckwheat short bread/lemon cream/pomelo/meringue

A, C, G, H

€ 93,00

With wine paring + € 46,50 (0.1 l/Gang)

The menu is served for the whole table.

Cover charge : 3,60 €/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