

# MENU DEGUSTATION

## Amuse-bouche

### **Pain brioché sarrasin/céleri/truffe noire du Périgord**

Buckwheat brioche bun/celery/black truffle from Périgord

A, C, G, L, O

### **Saint-Jacques/carotte de couleur/bergamote/tandoori**

Scallops/colored carrots/bergamot/tandoori

A, G, F, L, O R

### **Bar/salicorne/panais/chorizo/crème langoustine**

Seabass/seaweed/chorizo/langoustine cream

A, B, D, G, L, O

### **Chevreuil/salsifis/fève/kalette/lard**

Deer/salsify/broad bean/kalette/lard

G, L, O

### **Entremet chocolat Gianduja/ganache Dulcey/fève de tonka/poire**

Gianduja/chocolate Entremet/Dulcey ganache/tonka bean/pear

A, C, G, H

€ 83,00

With wine paring + € 43,50 (0.1 l/Gang)

*The menu is served for the whole table.*

*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