

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Candele/céleri/artichaut/truffe d'automne/parmesan

Candele/Sellerie/Artischocke/Herbsttrüffel/Parmesan

A, C, G, L

Bao aux écrevisses/chou blanc/carotte/mayonnaise gingembre/coriandre

Flusskrebsbao/Weißkraut/Karotte/Ingwermayonnaise/Koriander

A, B, C, F, M, N, O

Sole/riz Koshihikari/shiitaké/pakchoï/edamame

Seezunge/Koshihikari-Reis/Shiitake/Pak Choi/Edamame

D, F, G, H, L, O

Pigeon/salsifis/potimarron/blette

Taube/Schwarzwurzel/Hokkaido Kürbis/Mangold

G, L, O

Panna cotta marron/fruit de la passion/crumble châtaigne

Maroni Panna cotta/Passionsfrucht/Edelkastanien-Crumble

A, C, G, H

€ 82,00

Mit Weinbegleitung + € 41,00 (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