

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Fougasse/cèpe/noisette/pecorino pepato

Focaccia/porcini mushroom/hazelnut/pecorino pepato
A, C, G, L, O

Raviole d'écrevisses/ crème de langoustine/fenouil/estragon

Crayfish ravioli/langoustine cream/fennel/tarragon
A, B, C, F, G, L, O

Barbue/poireau/chou-fleur de couleur/palourde

Brill/leek/cauliflower/clam
D, G, L, O, R

Selle de chevreuil/panais/cèpe/noisette/coing/potimarron

Saddle of venison/parsnip/porcini mushroom/quince/red kuri squash
G, L, O

Gâteau au fromage blanc/spéculoos/courge/canneberge/fruit de la passion

Cheesecake/Speculoos/pumpkin/cranberry/passion fruit
A, C, G, H

€ 84,00

Mit Weinbegleitung + € 43,50 (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
