

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Salsifis/truffe du Périgord/parmesan/crumble/pissenlit
Schwarzwurzel/Perigordtrüffel/Parmesan/Crumble/Löwenzahn
A, G, H

Croustillant de joue de bœuf/foie gras/chou pointu/pickles d'oignon rouge
Knusprige Rindsbackerl/Entenleber/Spitzkraut/eingelegte rote Zwiebel
A, C, F

Sérieole/pousse d'épinard/pomme de terre/beurre blanc truffé
Gelbschwanzmakrele/Baby-Spinat/Erdäpfel/getrüffelte Buttersauce
A, D, G, L, O

Canard/topinambour/coing/mûre blanche
Ente/Topinambur/Quitte/Maulbeere
A, G, L, O

Sablé breton chocolat/sarrasin/chocolat Dulcey/poire
Bretonische Schokoladensablé/Buchweizen/Dulcey Schokolade/Birne
A, C, G, H

€ 78,00

Mit Weinbegleitung + € 39,50 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 3,10 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.