

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Galette de brocoli/amande/pomme Kissabel/chou chinois/cottage cheese

Broccoli pancake/almond/Kissabel apple/Chinese cabbage/cottage cheese

A, C, G, H

Velouté de topinambour/raviole de joue de bœuf/foie gras poêlé

Jerusalem artichoke cream/beef cheek ravioli/pan fried duck liver

A, C, G, L, O

Saint-Pierre/salsifis/chou vert/kalette/pleurote de panicaut/coing

John Dory/salsify/green cabbage/Kalette/French horn mushroom/quince

D, G, L, O

Ris de veau/panais/chou de Bruxelles/fève des marais/châtaigne

Sweetbread/parsnip/Brussels sprout/broad beans/chestnut

A, G, L, O

Dacquoise noisette/praliné amande/pistache/chocolat Caramélia

Hazelnut dacquoise/almond praline/pistachio/Caramélia chocolate

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