

MENU DÉGUSTATION

CHANTERELLES

Pfifferlinge · Buchweizen · Crème Fraîche · Estragon

chanterelles · buckwheat · crème fraîche · tarragon

CREVETTE GÉANTE ROUGE

Carabinero · Blumenkohl · Haselnuss · Nussbutter · Bergamotte

Scarlet shrimp · cauliflower · hazelnut · nut butter · bergamot

FILET DE PORC „LUMA“

Nierstück · Spitzkohl · Zwetschge · Zwiebel · Spätzli

Luma pork loin · cabbage · plum · onion · spätzli

POIRE NASHI

Nashi Birne · Valrhona Schokolade · Kakao · Shiso

Nashi pear · Valrhona chocolate · cacao · shiso

4-Gang Menü: 115.-
mit Weinbegleitung: 170.-

FRUITS DE MER

MEERESFRÜCHTE PLATTE – 75 pro Person

Black Tiger Krevetten · Scampi · Jakobsmuscheltatar · Rauchlachs · Pulpo
Tiefseegarnelentatar · Austern Marennes Nr. 2
Tristan Languste · Moules

Unsere Meeresfrüchte Platte servieren wir ab 2 Personen und gekühlt auf Eis. Dazu reichen wir Ihnen Wakame Salat, Vinaigrette, Knoblauchsauce und Pumpernickel mit Butter und Schnittlauch.

Suppléments

30g Caviar Le Prunier Oscietra +68
Pommes Frites +9

SEAFOOD PLATTER – 75 per person

Black Tiger shrimps · scallop tartar · oysters Marennes No 2 · smoked salmon deepwater prawn tartar · octopus
rock lobster · mussels

We serve our seafood platter chilled on ice and for minimum 2 people. The platter is accompanied by Wakame salad, vinaigrette, garlic sauce and pumpernickel with butter and chives.

Suppléments

30g Caviar Le Prunier Oscietra +68
French fries +9

