MENU DÉGUSTATION

SALSIFIS CONFITS

Schwarzwurzel · Forelle · Tobiko · Mandel · Kalamansi

salsify · trout · tobiko · almond · calamansi

***

RIS DE VEAU

Kalbsmilke · Hokkaido Kürbis · Shimeji Pilz · Dashi

veal sweetbread · Hokkaido pumpkin · Shimeji mushroom · Dashi

***

SUPRÊME DE FAISAN À LA SOUVAROV

Fasanenbrust · Entenleber · Trüffel · Artischocke · Federkohl · Acquerello Risotto · Portweinjus

pheasant breast · duck liver · truffle · artichoke · kale · Acquerello risotto · port wine jus

***

TRANCHE FLAMBÉE CATALANE

Parfait · Topinambur · Feige · Vanille

parfait · Jerusalem artichoke · fig · vanilla

4-Gang Menü: 125.-

mit Weinbegleitung: 180.-

mit Cocktailbegleitung: 185.-

mit alkoholfreier Begleitung: 175.-

FRUITS DE MER

MEERESFRÜCHTE PLATTE – 75 pro Person

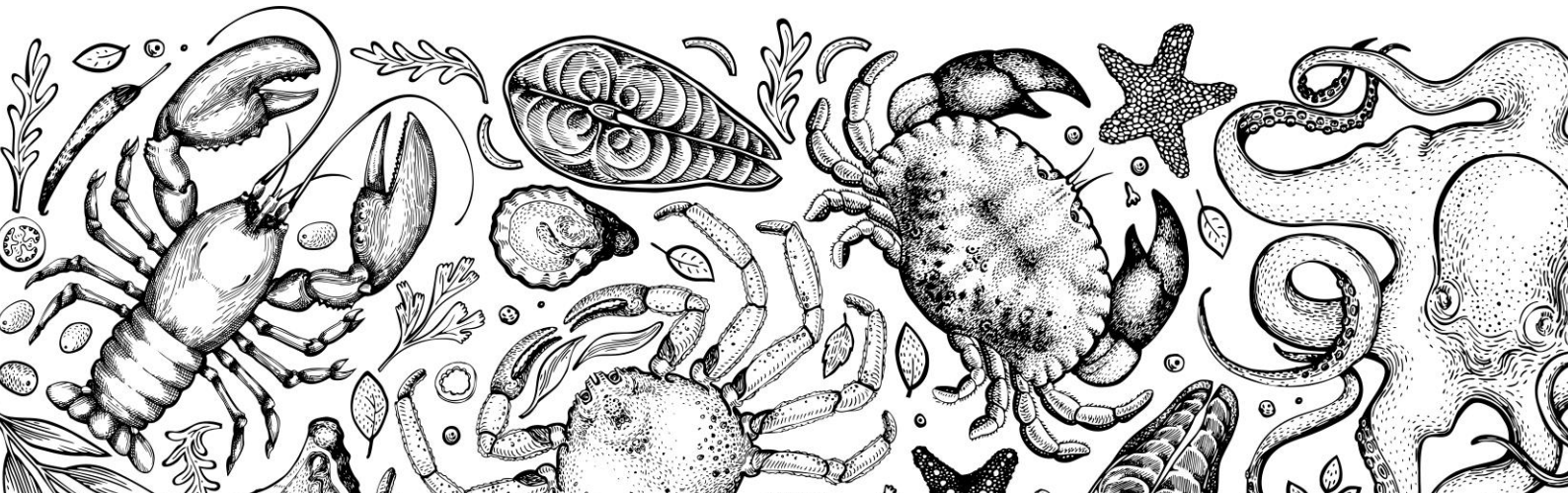
Black Tiger Krevetten · Scampi · Jakobsmuscheltatar · Rauchlachs · Pulpo
Tiefseegarnelentatar · Austern Marennes Nr. 2
Languste · Moules

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