

## ***Tasting Menu***

111€

*Ergänzung:*

*Gillardeau Auster N3 & Amalfi Zitrone 6€*

*Gillardeau Auster N3 & Yuzu Kosho 6€*

*Ravioli mit Kartoffelmousseline,*

*Morita Chili Öl & Parmesan Sauce 19€*

*N25 Kaluga Hybrid Kaviar*

*zum Steinbutt 25€*

## ***Snacks***

### ***Celtuce & grüne Erdbeere***

*Macadamia Ajo Blanco & Korianderblüte*

### ***Bretonische Abalone***

*Piment d'Espelette Sauce*

*Noir de Bigorre XO & Chawanmushi*

### ***Kopfsalat & Pistazie***

*Frühlingskräuter & Reiskoji Sauce*

### ***Brioche Feuilletée***

### ***Txogitxu in Butter gereift***

*Negi Zwiebelsud & Pfifferlinge*

### ***Bretonischer gereifter Steinbutt***

*Vin Jaune Sauce*

*Sanddorn & Stangenbrokkoli*

### ***Mara de Bois Erdbeere***

*Holunderblüte & Sauerampfer*

### ***Braune Butter Eis & weiße Schokolade***