

LOUMI

Thunfischbauch

Königskrabbe und Fingerlimette

Jakobsmuschel und Mikan Mandarine

Abalone mit Bouillon und Pak Choi

Kinmedai mit Gorria Sauce und Navette

Knollenziest mit Vin Jaune und Walnuss

+ weißer Trüffel 35€

Burgaud Ente und Maitake

Brioche à la Croissant

Birnen Sorbet und Junmai Sake Jelly

Flan mit Arabica und Tahiti Vanille

Mousse au Chocolat

Tasting Menü 150€

Kalbsbries und N25 Kaluga Kaviar 59€

Kagoshima Wagyu A4 und Sauce Bordelaise 69€

LOUMI

Tuna belly

King crab and fingerlime

Scallop and mikan mandarine

Abalone with bouillon and pak choi

Kinmedai with gorria sauce and navet

Crosne with vin jaune and walnut

+ white truffle 35€

Burgaud duck and maitake

Brioche à la croissant

Pear sorbet and junmai sake jelly

Flan with arabica and Tahitian vanilla

Mousse au chocolat

Tasting Menu 150€

Sweetbread and N25 kaluga caviar 59€

Kagoshima wagyu A4 and sauce bordelaise 69€