

Tasting Menu

111€

Ergänzung:

Gillardeau Auster N3 & Amalfi Zitrone 6€

Gillardeau Auster N3 & Yuzu Kosho 6€

Ravioli mit Kartoffelmousseline,

Árbol Chili Öl & Parmesan Sauce 19€

N25 Kaluga Hybrid Kaviar

zum Steinbutt 25€

***Tokio Mairübe & Kimchi
Zuckererbse & Erdhof Feta***

Meerbrasse „Kombujime“
*fermentierte Erdbeeren Vinaigrette,
Mizuna Salat & Kalamansi Jelly*

Bretonische Abalone
*Piment d'Espelette Sauce
Noir de Bigorre XO & Chawanmushi*

Kopfsalat & Pistazie
Frühlingskräuter & Reiskoji Vermouth Sauce

Brioche Feuilletée

Weißer Spargel & Senfblatt
Sauerampfer Sauce & Lardo di Colonnata

Bretonischer gereifter Steinbutt
*Paprika Hot Sauce Velouté
Stangenbrokkoli & Wurzelpinat*

Mara de Bois Erdbeere
Zitronenverbene & Sauerampfer

Rhabarber Tartin & Doppelrahm