

LOUMI

Consommé

Kaisergranatschere & Togarashi

Thunfischbauch & Mikan Mandarine

Weißer Spargel, Feigenblatt & Comté

Kaisergranatschwanz & Choron

“Teardrop“ Erbsen & Räucheraalbrühe

Kinmedai, Kabosu Sauce & grüner Spargel

Noir de Bigorre, Sansho & gefüllte Morchell

Brioche à la Croissant

Walderdbeeren & Yorkshire Rhabarber

Joghurt Eis, Lederholz Honig & Earl Grey

Monaka

Tasting Menü 169€

Kalbsbries & N25 Kaluga Kaviar 59€

Kagoshima Wagyu A5 & Sauce Périgourdine 69€

LOUMI

Consommé

Langoustine claw & togarashi

Tuna belly & mikan mandarine

White asparagus, fig leaf & comté

Langoustine tail & charon

“Teardrop“ peas & smoked eel broth

Kinmedai, kabosu sauce & green asparagus

Noir de Bigorre, sansho & stuffed morel

Brioche à la croissant

Wild strawberries & Yorkshire rhubarb

Yoghurt ice cream, leatherwood honey & earl grey

Monaka

Tasting Menu 169€

Sweetbread & N25 kaluga caviar 59€

Kagoshima wagyu A5 & sauce périgourdine 69€