TASTING MENÜ 169

Bouillon

Kaisergranat · Meeresalgen

Holzmakrele · weiße Johannisbeere

Königskrabbe · Lardo

Nadelbohne · Piment d'Espelette

Schwertmuschel · Chen Pi Dashi

Kaisergranat · Amtontillado Sherry

Steinbutt · Trüffelsauce

Brioche à la Croissant

Weißer Pfirsich · Mieze Schindler Sorbet

Okinawa Mango · Koshihikari Reis

Black Solliès Feige

ADDITIONS

Kalbsbries · N25 Kaluga Kaviar 59

Kagoshima Wagyu A5 69

TASTING MENU 169

Bouillon

Langoustine · Seaweed

Horse Mackerel · white Currant

King Crab · Lardo

Green Beans · Piment d'Espelette

Razor Clam · Chen Pi Dashi

Langoustine · Amtontillado Sherry

Turbot · Trufflesauce

Brioche à la Croissant

White Peach · Mieze Schindler Sorbet

Okinawa Mango · Koshihikari Rice

Black Solliès Fig

ADDITIONS

Sweetbread· N25 Kaluga Caviar 59

Kagoshima Wagyu A5 69