

4/6

150/200

TERRE Ceps · Capers · Vin Jaune

RIVIÈRE Salmon Trout · Dill · Sauce Normande

CÔTE BRETONNE Turbot · Mussels · Saffron

LA FERME Suckling Pig · Cumin · Dates

FIN D'ÉTÉ Plum · Shiso · Rice

AGRUMERAIE Yuzu · Kabosu · Barley

4-course-menu

Main course by choice CÔTE BRETONNE or LA FERME
and without FIN D'ÉTÉ

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.

2019	Xarello 'Espenyalluchs', Enric Soler, Penedès, Spain
	'Le Mont Benoit', Emmanuel Brochet, Champagne, France
2019	Pouilly-Fumé 'Blanc Fumé', Didier Dagueneau, Loire, France
2012	Vacqueyras Rouge, Emmanuel Reynaud, Rhône, France
2022	Cerdon Bugey, Renardat-Fache, Savoyen, France
2018	Riesling 'Herrenberg' Kabinett, Maximin Grünhaus, Mosel, Germany

RARE WINES FROM OUR WINE CELLAR

0,1l

2018	Corton-Charlemagne 'Quintessence' Grand Cru, Vincent Girardin, Burgundy, France	95
	Substance, Deg. 19, Jacques Selosse, Champagne, France	105
2018	Pouilly-Fumé 'Silex', Didier Dagueneau, Loire, France	45
2007	Châteauneuf-du-Pape, Château Rayas, Rhône, France	180
1945	Vouvray 'Haut-Lieu' Moelleux, Domaine Huet, Loire, France	200
	Grand Cuvée Brut, 171ème Edition, Krug, Champagne, France	60

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.