

Karamalisierte Zwiebel · Apfel · Schnittlauch

Bonito · Merengue · Kürbis

Rote Bete · Sardine · Meerrettich

Spinat croustillant · Navette · Liebstöckel

Cannelé · Meeräsche · Grapefruit

Champignons · Shiitake · PX-vinaigrette

SOUS BOIS Steinpilze · Haselnuss · Guanciale

ENCRE Seppioline · Koshihikari · Bouquet Crevetten

PETIT BATEAU Rotbarbe · Sepia · Schwarze Olive

WELLINGTON Thunfisch · Radieschen · Sauce Beaujolaise

CHIMÈRE Fasan · Wachtel · Taube

PRUNE Gyokuro · Pflaume · Zitrus

ARMOR Buchweizen · Rum · Rosine

Zusätzlich können Sie Ihr Menü mit diesen Spezialitäten erweitern:

ORELLIER DE LA BELLE AURORE · Wildpâté en croûte 42

GALETTE Taschenkrebs · Kaisergranat · Fingerlime 54

LOIRE Froschschenkel · Steinpilze · Sauce Paloise 46

PITHIVIERS Wildente · Entenleber · Fasan 84

CHASSE Feldhase à la Royale 84

WEIN- und COCKTAILBEGLEITUNG Glasweise

Ab 215

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG Glasweise

Ab 140

RARITÄTEN AUS DEM WEINKELLER

0,1 l

2020	Meursault 'Vireuils', Jean-Marc Roulot, Burgund, Frankreich	50
2010	Chateau Rayas, Emmanuel Reynaud, Rhône, Frankreich	170
2002	Riesling Eiswein 'Graacher Himmelreich', J.J. Prüm, Mosel, Deutschland	100
2018	Échézeaux, Domaine de la Romanée Conti, Burgund	300

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.