MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Cèpe/courge d'été/sablé parmesan/livèche
Steinpilz/Sommerkürbis/Parmesan Sablé/Liebstöckel
A, G, O

Foie gras poêlé/suprême de caille/topinambour/noisette du Piémont
Gebratene Entenleber/Wachtelfilet/Topinambour/Haselnuss aus dem Piemont
A, G, H

Sole/anguille fumée/pomme de terre agria/sauce cresson
Seezunge/geräucherter Aal/Agria Erdäpfel/Kressesauce
A, C, D, G, O

Cerf/poire/céleri rave/crosnes du Japon
Hirsch/Birne/Knollensellerie/Knollenziest
A, G, L, O

Sablé viennois aux marrons/clémentine miyagawa/mascarpone/glace marron
Maroni Spritzgebäck/Miyagawa Mandarine/Mascarpone/Maronieis
A, C, G, H

€ 58,00

Mit Weinbegleitung + € 29,00 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 2€ pro Person für das Gedeck zu verrechnen.

A :glutenhaltiges Getreide ; B :Krebstiere ; C :Ei ; D :Fisch ; E :Erdnuss ; F :Soja ; G :Milch oder Laktose ;
H :Schalenfrüchte ; L :Sellerie ; M :Senf ; N :Sesam ; O :Sulfite ; P :Lupinen ; R :Weichtiere
... und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse