

menü

ora king lachs

escabeche . salzige zitrone . schwarzer knoblauch . lorbeer

atlantischer carabinero

cavaillon melone . ziegenjoghurt . bergamotte . piment d'espelette

seezunge aus noirmoutier

porree blanc . ingwer . vin jaune . pearl de noir kaviar

elsässer gänseleber

aprikose . miso . koriander

ikejime wolfbarsch

ananas . erdnuss . thai-basilikum . kokos

limousin lamm

upgrade: kagoshima wagyu a5 30

artischocke . bohne . habanero

clotted cream

pfirsich . lavendel . estragon

soufflé

brombeere . pistazie . holunder

menüpreis

5 gänge	150	ohne carabinero, gänseleber, soufflé
6 gänge	180	ohne carabinero, soufflé
7 gänge	210	ohne carabinero
8 gänge	240	

jede menüänderung 20