

genussmomente am abend

bretonischer taschenkrebs

salat vom taschenkrebs . roher kohlrabi . tachenkrebsmayonaise
geeister griechischer joghurt . verbenen sud . jalapeño öl

japanischer hamachi

sashimi vom hamachi . gezupfte pomelo
marinierte avocado . seeigeleis . jasmintee-vinaigrette . umai reserve kaviar

seezunge aus noirmoutier

an der gräte gebratene seezunge . wasserspinat . n25 albino kaviar . schalottenlage

norwegische jakobsmuschel

kross gebratene jakobsmuschel . ananassalsa . fermentierter ananassud
öl vom thai-basilikum . yuzukoshō

john stone roastbeef

gegrilltes roastbeef . artischoke „barigoule“ . perigord trüffel . szechuanpfefferjus

kaikigori

bergamottengranitée . passionsfruchtsorbet
holundersirup . eingelegte zitronenzeste . blutorange

japanische sudachi

mousse von der creme de bresse und sudachi . marinierte banane
bananen-rum-sud . schwarzes sesameis

6 gänge 220

nur mittwoch-, donnerstag- & sonntagabend . überraschungsmenü in 4 gängen . 150 p.p.

alle unsere speisen können eine der 14 europäischen allergene enthalten. sollten sie unverträglichkeiten haben wenden sie sich bitte an uns.

upgrades

färöer kaisergranat

kurz gegarter kaisergranat . süßkartoffelpüree . amalfi-zitronenöl

kokos-granola . ingwer beurre blanc

50

hausgemachte knöpfle

braune butter . bergkäse . 3g perigord trüffel

40

vacherin mont-d'or

röstbrot . perigord trüffel . bittersalat

30

topfensoufflé

rumfrüchte . crème von karamellisierter weißer schokolade

gebrannte mandel . vanilleeis

(25 minuten vorfreude)

30