



Menu "Partition"

3 Gänge: 79€

5 Gänge : 109€

Ouvertüre

Prelude

Artischocken mit Sommertrüffel,

Parmesan-Creme, Johannisbeeren

Gebratene Entenleber von „Andignac“,

Selleriestangen, Weißer Pfirsich

oder

Blauer Hummerschwanz,

Avocado - Guacamole mit Koriander, Limone und Sichuan Pfeffer

Gebratener Rochen,

Butter mit Tannenknochen aromatisiert, Erbsen und Pfifferlinge,
braune Butter Schaum

Hummercappuccino

Lammkarree,

ingelegte Gemüse, schwarzer Knoblauch -und Taggiasca Oliven Condiment,
Lammragout mit Rosinen und frischer Minze

oder

Seeteufel,

Grüne Bohnen-Creme, Knaublauch-Schaum,
Rettich Carpaccio mit Espelette-Pfeffer

Dessert Variation

Rhabarber,

"Arme Ritter", Rhabarber-Kompott, Yuzu Gelee, Rhabarber-Sorbet

oder

Schokolade,

Schokoladen-Fondant, Guanaja Schokoladen Ganache,
pochierte Kirschen in Portwein, Passionsfrucht-Sorbet, Malibu Schaum

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

Unsere Karten werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger
Änderungen aufgrund des Markt- und saisonbedingten Angebotes vorgeschlagen