



Menu "Intuition"

165€

Dieses Menu wird nur Tischweise serviert, bis 13:30 Uhr und 20:30 Uhr

Ouvertüre

Prelude

pochierte Auster n°3- Kohl Variation- knusprige Schalotten

Tagesfisch mit Ingwer

Kräutercreme- Saft mit schwarzem Knoblauch- gegrillter Brokkoli

Hummer

Gemüse-Pickles- Gin-Tonic- Zitrusfrüchte-Kohle

Jakobsmuscheln Duo

gebratene Jakobsmuschel- Nantua-Sauce mit Koralle- Nori-Algen-Jus

Jakobsmuscheln Carpaccio - kandierte Zitrone

Schweinbrust

Muschel-Estouffade mit Rotwein- glasierter Daikon-Rettich

Gefüllte Morcheln

Ratafia vom Domaine Henri Giraud

Taubenbrust vom Bauernhof Theo Kieffer

rund um die Bete

Dessert Variation

Steinpilz- Gourmandise

Abstammung unser Fleisch: Frankreich

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

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