L' ÉTABLE MENÜ

Kulinarische Einstimmung

Roter Thunfisch
Kafir-Limette / Anchovis / fermentierter Knoblauch
Kalte Entenbouillon

In Nußbutter gegarter Saibling
Grüner Apfel / Crème Cru / Petersilie
Kohlrabisud

Kalbsbries
Pfifferlinge / gegrillte Karotte / Ferkelfuß / Romanasalat
Verjus

Filet vom Seeteufel
Junge Artischocke / Tomate / Estragon / Lardo
Krustentiersauce

Perlhuhn
Sommerfeige / gepickelter Stangenspargel / Miso / Boudin Noir
Limonen-Ingwerjus

Himbeere
Vanille / Purple Curry / Haselnuss

Kulinarischer Ausklang

149

Als 4-Gang Menü
Roter Thunfisch / Seeteufel / Perlhuhn / Himbeere
119

Als 5-Gang Menü
Roter Thunfisch / Kalbsbries / Seeteufel / Perlhuhn / Himbeere
129