

Menü Au Fil des Saisons

Prélude

Rohe Langoustine, fein aufgeschnitten
Knackiges Gemüse · Kaviarlimette · Ingwer

Wild gefangener Adlerfisch
Bouchot-Miesmuscheln · Roter Hokkaido-Kürbis · Französisches Curry

Kalbsentrecôte aus dem Kamado
Kartoffel · Steinpilze · Kaffeesauce

Interlude

Zitrusfrüchte
Ribot-Milch · Knusprige Tuiles

Petits Fours

80€

Dieses Menü wird ausschließlich für den gesamten Tisch serviert.