

Menu Signature

Amuse-Bouche

Betteraves Rouges, Crème Fraîche, Herbes Aromatiques, Wan Tan et Thon

Beetroot, Sour Cream, Herbs, Wan Tan and Tuna

Rote Beete, Schmand, Kräuter, Wan Tan und Thunfisch

**

1^{ère} Entrée

Variation de Tomates, Ecrevisses et Basilique

Variation of Tomato, Crayfish and Basil

Tomatenvariation, Flusskrebse und Basilikum

**

2^{ième} Entrée

Seiche Confite, Ponzu-Dashi et Riz Basmati Pressé au Nori

Confit Cuttlefish, Ponzu-Dashi and Pressed Basmati Rice with Nori

Konfierte Sepia, Ponzu-Dashi und gepresster Basmati-Reis mit Nori

**

Plat

Sandwich à la Caille, Jus au Poivre de Timut & Romarin, Panais et Strudel à la Semoule aux Sultananes

Quail Sandwich, Timut-Pepper & Rosemary Jus, Parsnip and Semolina Strudel with Sultanas

Sandwich von der Wachtel, Timut-Pfeffer & Rosmarin Jus, Pastinake und Griess-Strudel mit Sultaninen

**

Prédessert

Sorbet au Melon-Jambon, Mousse au Parmesan et Sauce Aneth-Persil

Melon and Ham Sorbet, Parmesan Mousse and Dill-Parsley Sauce

Melone-Schinken-Sorbet, Parmesan-Mousse und Dill-Petersilien-Sauce

**

Dessert

Parfait Glacé aux Cacahuètes et au Chocolat au Lait, Croustillant à la Banane et Abricot

Peanut and Milk-Chocolate Parfait, Banan Crisp and Apricot

Erdnuss-Milchschokoladen Parfait, Bananenknusper und Aprikose

Menu 90,00 €