



Gastkoch Menü November 2024

Balfegó Thunfisch Tartelette – Mayonnaise Espuma

Makrelenspieß – Escabeche – Karotte

Rochenflügel – Kapernkissen – Frischkäse

Soccas – Speck – Langustine

„Violet de mer“ – Imperial Kaviar – Salicorn – geräucherte La Ratte Kartoffel – Herzmuschel

Tarbouriech Auster – „Hühnerklein“ – Austernespuma – Sauce Vierge

Jakobsmuschel – Blumenkohl – gerösteter Brokkoli Sud – weißer Alba Trüffel

Sandkrabben Bouillabaisse – Entenleber – Aioli – Mozzarella

St. Petersfisch – Schalotten – Timut Pfeffer – Rotweinjus

Cassoulet von der Bresse Taube

Pavlova „Meilleur Ouvriers de France“ – Feige – Veilchen – Pekannuss

„Pain Perdu“ – Zitrus – Crème Fraîche – Imperial Kaviar

Menü komplett EUR 265

Menü verkürzt EUR 225

(ohne Tarbouriech Auster und „Pain Perdu“)

Änderungen im Menü vorbehalten