

SOMMER 2018

*Dentice aus der Bucht von San Remo, Amalfiztrone,
marinierter Fenchel, Tropea-Zwiebeln und Tränen von Taggiasca-Oliven*
29,00 €



*Gambero de Palamós, Gazpacho modern,
Pata Negra 48 Monate, Paprika-Schmelz, geeister Krustentier-Tee*
34,00 €



*Seewolfbarsch aus Wildfang 41°,
Schaum von jungen Erbsen, Meeresfiligrane*
36,00 €



*Königsdorade in Salzteig, Felsen-Pulpo,
Thai-Basilikum, Kokos und Piment*
34,00 €



*Acht Stunden braisieretes Wagyu-Rind in Aglianico-Sauce,
Tapenade und Selleriecreme*
32,00 €



*Mignon vom Fassona-Kalb,
mit Kalbsbries gefüllter Pacchero, guter Heinrich, Coppa di Parma*
36,00 €

HÉRITAGE

Feine Wagyuschnitte A4 à la Rossini

54,00 €



Salat vom lauwarmen Kalbskopf, Sommer-Trüffel, Brokkoli-Rosette

29,00 €



*Gegrillte große Kaisergranaten in Yuzu-Zitrone mariniert,
Trüffelremoulade, Gemüsechips*

69,00 €



Kleiner bretonischer Hummer mit Kamillenblüten gedämpft

56,00 €



Schnitte vom Vendée-Steinbutt im Duft von Zitronengras

46,00 €



Excellence-Taube von J.C. Mieral nach der Mauritius-Reise

36,00 €



*Gebratener Rücken vom Pauillac-Lamm,
Coulis von Waldpilzen, orientalisches Schwarzkümmelöl*

34,00 €

Unser Brot wird auf handwerkliche Weise mit Sauerteig, Bio-Mehl und Fleur de Sel täglich von uns gebacken.