

Paris - Tokio

Annahme abends bis 20:30 Uhr

Irischer Wildlachs

`Tataki` vom leicht gesalzenen & geräucherten Lachs |
Avocado | gepickeltem Daikon | Zitrusfluide & -perlen |
Sud aus milden Jalapeño mit Koriander & Yuzu

----- • -----

Coquille Saint - Jacques

gegrillt | verschieden Texturen von Erdfrüchten |
Crème von geräucherter roter Bete | Schaum von Lardo di Collonata |
Öl von jungem, grünem Frühlingslauch

----- • -----

Blauer Hummer

in beurre blanc glasig pochiert | Crème vom Knollensellerie |
`Sushi` aus der Hummerschere |
Granny-Smith Apfel | `Staub` & Sauce aus der Mikanfrucht

----- • -----

Bar de ligne

auf der Haut knusprig gebraten | Scheiben von der Abalone |
kleine Calamaris | Mu-Err & Shimejipilze |
Kürbis & Mais | Hot & Sour soup `deluxe`

----- • -----

Lamm vom `Hofgut Polting`

gegrillter Rücken & kleine Würfel vom Bauch | handgerollter Cous-Cous |
Crème aus rotem Spitzpaprika | Emulsion von Aubergine & Miso |
heller Lammjus mit Aromaöl gebunden

----- • -----

Rhabarber

der erste Rhabarber in verschiedenen Texturen | rote Früchte |
Himbeeren | Buttermilch als Gelee & Eisperlen

----- • -----

`bau.stein.`

Crème aus Gewürzmilch mit Tonkabohne aromatisiert | Birnen in
verschiedenen Texturen | Crèmeis aus Rotwein & Rohmilchbutter

€ 239,-

Käse anstatt Dessert € 10,- supplement

`Torro` vom Tuna

Bauch von europäischem Blue Fin Tuna als Tataki,
Salpicon & Sashimi | Texturen vom Palmherz |
Dashisud mit Wintertrüffel aus dem Périgord
supplement € 34,-

Käse von Maître Affineur Antony

kleine Degustation von Rohmilchkäse |
Oliven-, Nuss- und Früchtebrot
supplement € 28,-