

'PARIS - TOKIO'

ANNAHME ABENDS BIS 20:30 UHR

'JAPANISCHES MEER'

GELBFLOSSENMAKRELE 'SASHIMI' |
GRÜNE AROMEN & ALGEN | PONZU

— • —

GRÜNER SPARGEL VON 'MON. ROBERT BLANC'

ROTER SUMAK | YUZU [CONFIT] | MISO

— • —

LANGOUSTINE

MIT WEISSEM MISO GLASIERT, CRÊMIGER KOSHIHIKARI,
GEPICKELTEM DAIKON & DASHI-BEURRE BLANC MIT DAIKONÖL

— • —

ATLANTIK STEINBUTT

ERBSEN IN SHISO | SPITZMORCHELN | VIN JAUNE

— • —

MAIBOCK VOM 'HOFGUT POLTING'

RÜCKEN & INNEREIEIEN-SANDWICH | PALMHERZ |
ASIATISCHER BROKKOLI | REHJUS MIT ESSIG & PURPLE CURRY

— • —

'FRÜHLINGSERWACHEN'

RHABARBER IN TEXTUR | HIMBEEERE | BUTTERMILCH

— • —

VALRHONA 'GRAND CRU'

KALAMANSI | KALIFORNISCHES OLIVENÖL |
MALDON SALT | BRIOCHE

KOMPLETT € 239,-

KÄSE ANSTATT DESSERT € 10,- SUPPELEMENT

'SIGNATURES'

BLUE FIN TUNA TORRO [DER BAUCH]
PALMHERZ | PÉRIGORDTRÜFFEL | DASHI

€ 34,-

KÄSE DÉGUSTATION
VON MAÎTRE AFFINEUR ANTONY

€ 28,-