

PARIS - TOKIO

ANNAHME DES KOMPLETTEN MENÜS BIS 20:30 UHR

'JAPANISCHES MEER' 1.18

HAMACHI | MEERESFRÜCHTE | ALGEN

ODER

'JAPANESE RAW BAR'

LANGOUSTINE MIT APFEL, CRÈME CRU & KAVIAR

LACHS MIT KUMQUAT, GURKE & JALAPEÑO

AMBER JACK MIT MEERESFRÜCHTEN & ALGEN

SUPPLEMENT € 29,- | -TISCHWEISE-

GRÜNER SPARGEL VON 'PERTUIS'

ROTER SUMAK | MISO | YUZU

ROTER GAMBARONI

KAROTTE | ERBSE | JUS AUS DEN KÖPFEN

STEINBUTT AUS DEM ATLANTIK

MORCHELN | SPINAT | VIN JAUNE

LAMM VOM 'HOFGUT POLTING'

PAPRIKA | KLEINE ARTISCHOCKEN | KORIANDER

UPGRADE : BEEF AUS DER PRÄFEKTUR KAGOSHIMA € 38,- P. P.

- TISCHWEISE -

COMTÉ³

3 AUSGESUCHTE JAHRGÄNGE VON MAÎTRE ANTONY

SUPPLEMENT € 12,-

'FRÜHLINGSERWACHEN'

RHABARBER | BEEREN | BUTTERMILCH

ARAGUANI - SCHOKOLADE

EXOTISCHE FRÜCHTE | GUAVENSORBET | KOKOS - YUZU - SORBET



GROSSE REISE € 249,-

MITTLERE REISE € 212,-

(OHNE GAMBERONI & FRÜHLINGSERWACHEN)

KLEINE REISE € 168,-

(OHNE SPARGEL, GAMBERONI & FRÜHLINGSERWACHEN)

5 EXKLUSIVE WEINE € 120,-