MENÜ

Gelbflossenmakrele & Tomate
Tatar und Ceviche von der Gelbflossenmakrele mit Tomaten-Chutney
eingelegten Radieschen, Basilikum-Sorbet und Olivenvinaigrette

***

Stubenküken & Wildkräuter
Lauwarme Stubenküken-Galantine mit eingelegten Aprikosen,
Buchenpilzen und Wildkräuter-Gazpacho

***

Duroc Schwein & Aubergine
Marinierter Schweinebauch und Filet vom Duroc Schwein,
Tamarindenlack, Auberginen-Ravioli und Sherryjus

oder

Pot au Feu von Edelfischen
mit Paprika-Fenchel-Gemüse,
konfierten Limetten-Kartoffeln und Bouillabaisse Sud

***

Erdbeeren & Piemonteser Haselnuss
Im Lavendelsud marinierte Erdbeeren
mit Piemonteser Haselnuss-Gâteau,
Kalamansi-Crème und Schokoladen-Sorbet

3 Gang (Stubenküken)	38 €
4 Gang	48 €