

Kaisergranatessenz

Wagyutatar & Norialge

Ziegenkäse & Gurke

Kaisergranat & Kamille

„the egg“ Dorade & Iberico Schinken

Sauerteigbrot & Bretonische Salzbutter

Tatar vom Kalb gerösteter Lauch & Uni

Dorade „Yubiki“ Tränenerbse & Vin Jaune

Kaisergranat aus Norwegen weiße Mandel & Yuzu Kosho

Eingelegter Sellerie Eigelb & Petersilienfumet

Limousin Lamm Aubergine & XO

Rhabarber Mori-nu Tofu & Bohnenkraut

Piemonteser Haselnuss Reis & Mirinsahne

C&C

add ons

„the caviar waffle“

Crème Fraîche & Schnittlauch	30g	99.-
Platinum Kaviar Royal Belgian Caviar House	50g	169.-

Sanft pochierte Pléiade Poget Auster	12.-
Guanciale & Sojavinaigrette	

Wagyu Shortrib

Zwiebelgewächse & Pfeffer	
Als Austausch für das Limousin Lamm	59.-p.P.
Als zusätzlicher Gang im Menü	99.-p.P.

Käse Auswahl von Maitre Antony	44.-
Bittersalate & Feigensenf aus dem Tessin	