



Menü Tentation - „Verlockung“

39€

*Wolbarsch mit Buttermilch pochiert, bretonische Rübe,
Feldsalat, Öl von Alexis Muñoz, Passionfrucht und kunsprige Chips*

*Schweinefleisch aus Bretagne gegrillt,
Kiefer, Rosmarin, gezüchtet Muscheln, Schalloten Confit
Geröstete Schwarzwurzeln*

*Apfel
Pommeau Karamell une Nüsse zerbröckeln*



Menü Plaisir - « Purer Genuss »

57€

*Jakobsmuscheln mit Butter geröstet,
Auster aus „Île de Sein“, Schwarzwurzeln*

*Seezunge,
Herzmuschelcreme, Kohl, Blume, Kokosnuss*

Haselnuss und Balsamessig

*wie eine Pavlova
Vanille und Kampot Pfeffer*



Kulinarisches « Gourmet » -Menü

75€

Kaisergranat mit schaumig Butter kurz angebraten danach abgekühlt, Mango und Algen,

Würzbeilage aus Scheidenmuscheln

Seezunge,

Herzmuschelcreme, Kohl, Blume, Kokosnuss

Schweinefleisch aus Bretagne gegrillt,

Kiefer, Rosmarin, gezüchtet Muscheln, Schalloten Confit

Geröstete Schwarzwurzeln

Haselnuss und Balsamessig

Schokolade und Avocado