

KULINARISCHEN SCHÖPFER : NICOLAS STAMM-CORBY & SERGE SCHAAL
CHEF : CÉDRIC KOCH

MENU DÉCOUVERTE

Mise en bouche

Amuse-bouche

Ravioli aus Erbsenpüree

Grüner Spargel aus Pertuis, gefüllten Morcheln,
Nussbutter, Sommertrüffelemulsion

Gerösteter Steinfisch

Blanchierter Fenchel garniert mit einer Fenchel und Spargel Brunoise,
Zitronensaft aus Menton, Fischsauce

Pyrenées Lamm « à la Royale »

Erbsen-Minzepüree, Piquillo-Gewürz,
Kräftige Sauce

Erdbeere

Gariguette-Erdbeer-Ganache, Erdbeer-Coulis,
Guariguette-Erdbeer-Sorbet

Mignardises

95 € / PERSON

37 € WEINBEGLEITUNG - 3 GLÄSER / PERSON