

OMAKASE

JAPANISCHES JAUSENBRETTL

kaisergranat · ingwer · mandarine
luma kalb · aji · algensablé
chicken togarashi · soja · limette
koshikari · maki · kimchi

JOLLY MELONE

ama ebi · sake · fenchel

PRÉ DESSERT

rhabarber · himbeere

SWEET FINISH

frozen sticky rice
soja · karamell · toffee
yuzu · mochi
chai-latte
roter pfirsich · sancho

cup · shiso / kokos

UNGESTOPFTE BIO-GÄNSELEBER - MARBRE

schwarzkirsche · buchweizen & malz · matsubadaki

GELBSCHWANZMAKRELE „HAMACHI“ – CEVICHE

N25 kaluga kaviar · mikan - ponzu · miso stein · miyoga

TRISTAN LANGUSTE – „THAI STYLE“

tom yum · tamarinde · som tam · macadamia

BRETONISCHER STEINBUTT - IN ALGENBUTTER KONFIERT

yuzu kosho · wilder stängelkohl · knusperkoralle

TAUBE AUS PLOUNÉOUR MÉNEZ – DRY AGED

soja-sudachi-jus · aubergine · morcheltapenade · schwarzer knoblauch

CHABICHOU VON MAÎTRE ANTONY

kuyo-vinaigrette · gurke · daikon · shokupan

KOMBAWA - NAMELAKA

brombeere · ingwer · zitronengras · blaumohn

IN 5 GÄNGEN – EURO 189 (mit käse oder dessert)

IN 6 GÄNGEN – EURO 209 (mit käse oder dessert)

IN 7 GÄNGEN – EURO 229