

MENU

Luise

Disponible uniquement au dîner
et doit être pris par l'ensemble de la table

Ravioles de gambas, tombée de poireaux, émulsion langoustines

Prawn ravioli, wilted leeks, Langoustine emulsion
Garnelenravioli, welker Lauch, Langustinenemulsion

Velouté de cèpes, tête de champignon gratinée au parmesan

Velouté of porcini mushrooms, mushroom heads au gratin with parmesan
Velouté von Steinpilzen, mit Parmesan überbackene Pilzköpfe

Brochette de lotte à la plancha, Rougail des Iles, riz noir Vénéré au lait de coco

Grilled monkfish skewer, Island Rougail, Black rice Venere with coconut milk
Gegrillter Seeteufelspieß, insel Rougail, Schwarzer Reis Venere mit Kokosmilch

Gigot de biche aux airelles, sauce Grand Veneur, truffade de légumes racines

Leg of deer with cranberries, Grand Veneur sauce, Truffade of root vegetables
Hirschkeule mit Preiselbeeren, Grand Veneur Sauce, Truffade aus Wurzelgemüse

Nid d'abeilles, pommes rôties et châtaignes, crémeux au miel

Honeycomb, roasted apples and chestnuts, honey cream
Honigwabe, geröstete Äpfel und Kastanien, Honigcreme



76,-€