

RESTAURANT

L'ÉTOILE

HAUTE CUISINE

— AMUSE-BOUCHE —

TRÜFFEL-PERLE

Périgord-Trüffel, Parmesan-Espuma, Brioche-Crumble

18

KAISERGRANAT-TATAR

Yuzu-Gel, Oscietra-Kaviar, Shiso

24

— VORSPEISEN —

GÄNSELEBER-TERRINE

Sauternes-Gelee, geröstete Brioche, Feigenconfit

38

JAKOBSMUSCHEL

Blumenkohl-Variation, Haselnuss-Beurre Noisette

42

BRETONISCHER HUMMER

Bisque-Reduktion, Estragon, Champagner-Schaum

56

— HAUPTGANG —

WAGYU RIBEYE A5

Kartoffel-Mousseline, Périgueux-Sauce, Gemüse der Saison

145