

MOREL'S TASTING

PROLOG

BRETONISCHER ST PIERRE | CHICORÉE | ZITRUS
RONCERAY 2020 | CHÂTEAU DE PLAISANCE

BRETONISCHER HUMMER | FENCHEL | VADOUVAN
PICARO CLARETE ROSADO 2018 | DOMINIO DEL AGUILA

BOUCHOT MUSCHEL | PETERSILIE | ZITRONE
CHENIN BLANC AUTHENTIQUE 2013 | DOMAINE DELESVAUX

STEINPILZ | SAUCE ROUENNAISE | SELLERIE
SAVAGNIN L'ÉTOILE 2018 | DOMAINE MONTBOURGEAU

SALZWIESENLAMM | ZUCCHINIBLÜTE | ZIEGENKÄSE
BANDOL ROUGE 2016 | CHÂTEAU PIBARNON

TOMME DES CROQUANTS | BIRNE | FELDSALAT
CHAMPAGNER BRATBIRNE | JÖRG GEIGER

HOLUNDER | CRÈME FRAICHE | GÂTEAU BRETON
PASSING CLOUDS | MURI

BROMBEERE | MALZ | LAVENDEL
COCKTAIL | SMOKY BLACKBERRY SOUR

EPILOG

Cœur



D'Artichaut

MENÜ 4 GANG 115€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 60€ | 50€
(ST PIERRE, MUSCHEL, LAMM & BROMBEERE)
NICHT AN FREITAGEN, SAMSTAGEN UND FEIERTAGEN

MENÜ 6 GANG 145€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 80€ | 70€
(OHNE HUMMER & HOLUNDER)

MENÜ 8 GANG 180€ / GETRÄNKEBEGLEITUNG 100€ | 90€

GETRÄNKE BEGLEITUNG ZUR WAHL (MIT | OHNE ALKOHOL)

DIE GETRÄNKEBEGLEITUNG UMFASST 0,1 L PRO GANG, DER ZU DEN
GÄNGEN AUSGEFÜHRTEN GETRÄNKEN.