

MENU Luisle

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

Raviolis de gambas, tombée de poireaux, émulsion langoustines

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

Coeur de saumon fumé, crème de raifort, salade de betteraves multicolores

Heart of smoked salmon, horseradish cream, multicolored beetroot salad
Herzstück aus geräuchertem Lachs, Meerrettichcreme, bunter Rote-Bete-Salat

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

Pop-corn caramélisé et entremet à la fève de tonka, crémeux au sésame noir

Caramelized popcorn and tonka bean dessert, creamy black sesame
Karamellisiertes Popcorn- und Tonkabohne-Dessert, cremiger schwarzer Sesam

Ch

76,-€