

ATLANTIC RESTAURANT

Brickteig-Tartelette • Baba Ghanoush • Ducca • Granatapfel

LA FÊTE DU CHAMPAGNE

Unser Gugelhupf

Lauge • Umami-Sesam • Röstschalottenbutter

Hokkaido-Kürbis

Curry-Sud • Granny Smith • Kürbiskern-Pankocrunch

Big Eye Thunfisch²

Tataki • Tatar • Soja-Wasabi-Vinaigrette • Tapioka • Mizuna

Antonius Imperial-Caviar

Onsen-Ei • Blumenkohl-Texturen • Piemonteser Haselnuss

In Tempura gebackener Kaisergranat

Miso-Safran-Schaum • Edamame-Fondue • Avocadocreme

Wildfang-Zander

Geräucherter Kombuaufguss • Pak Choi • Buchenpilze • Lauch

Rouener Ente

Sauce Financier • Wirsing-Maki • Knollensellerie • Quitten-Sphäre

Brie de Meaux

Herbsttrüffel • Provenzalisches Olivenöl • Bittersalate

Karotte

Mandarine • Creme fraiche • Marcona-Mandel

„Mont Matcha“

Marone • Valrhona Ivoire • Matcha

Petits fours & Mignardises