

# Menu Eden

## Éveil du palais

~~~~~

Ballotin de foie gras du sud-ouest,  
déclinaison autour de la cerise en différentes textures,  
amandes et amaretto

~~~~~

Travail autour du thon saku,  
feuille de coriandre et gel de pommes  
Dos de cabillaud vapeur  
et sa polenta surprenante au parmesan

~~~~~

L'exceptionnelle picanha de bœuf Wagyu degré 6  
cubisme de tomates couleurs  
et polenta moelleuse à l'écorce de citron

~~~~~

Sphère chocolat, intérieur au chocolat blanc  
et fèves de tonka,  
crumble surmonté de sa sauce chocolat tiède

70,-€ par personne

Ce menu est servi à partir de deux personnes  
et à l'ensemble des convives d'une même table

Dernières commandes : 13h00 et 20h30

## Menü Eden

Erwachen des Gaumens

~~~~~

Gänsestopfleberballotine vom Südwesten,  
an einer Kirschvariation verschieden zubereitet  
mit Mandeln und Amaretto

~~~~~

Thunfischtasche,  
verfeinert mit Korianderblättern und Apfelgelee

~~~~~

Gedämpfter Kabeljaurücken  
mit seiner erstaunlichen Polenta und Parmesan

~~~~~

Der einmalige Tafelspitz vom Wagyu-Rind,  
dazu verschiedenfarbige Tomatenwürfel  
und vollmundige Polenta an Zitronenschalen

~~~~~

Schokoladenkugel,  
gefüllt mit weisser Schokolade und Tonkabohnen, mit  
Streuseln und warmer Schokosoße.

70,-€ pro Person

Das Menü wird ab 2 Personen serviert,  
bei der selben Tischgesellschaft

Letzte Bestellung: 13h00 et 20h30