`Paris - Tokio´

Karotte ² mit Gambero rosso, Calpico & Madrascurry

Tartelette vom **Lachs**-[-bauch] mit Saiblingscaviar, Katsuobushi & Myoga

Hummer-Croustade mit Blumenkohl, Tosazu & Yuzu

Tuna-Tartelette mit Shoyu, Radieschen & Wasabi

Saba-Makrele mit Buttermilch, Yuzu-Koshu & Schnittlauch

Gillardeau-Auster [leicht gegart] mit Gartengurke & Champagner

Kampachi [Sashimi] & **Toro** mit Daikon,
Meereswassercréme, Kojyu & Caviar

Coquille Saint-Jacques [gegrillt] mit Erdartischocke,
Trevisiano, Périgordtrüffel & Vin Jaune

Roter Gamberoni aus Portugal [gedämpft & gegrillt] mit
grünen Thaicurryaromen, Jasminreis & Jus von den Köpfen

Steinbutt aus der Vendée [gereift] Palmherz,
Asia-Brokkoli, Purple Curry & Kojischaum

Mojito | Dessert aus Minze, Limone & Rum

Grand Crû-Schokolade [Texturen] mit Pfeffer
Kumquats & Kokos-Yuzueis

Chocolats & Sweets

`full experience´	€ 330.-	
Menü ohne Gamberoni	€ 275.-	[nur mittags]

`SPECIALS´

TASCHENKREBS [ÉFFILOCHÉE] MIT AVOCADO,
JAPANISCHEN ZITRUSFRÜCHTEN & CAVIAR
[SUPPLEMENT € 55.- P.P.]

BEEF AUS DER PRÄFEKTUR MIYAZAKI, JAPAN

ALS SHABU SHABU SERVIERT MIT SOBANUDELN,
PILZEN, EDAMAME, TRÜFFEL & UMAMISUD
[TISCHWEISE | SUPPLEMENT € 60.- P.P.]

AUF BINCHOTAN GEGRILLT MIT AGNOLOTTI VON
GESCHMORTER SCHULTER, CRÈMIGEN ZWIEBELN & TRÜFFEL
[TISCHWEISE | SUPPLEMENT € 73.- P.P.]

ROHMILCHKÄSE `MAÎTRE ANTONY` VOM WAGEN
[SUPPLEMENT € 35.- P.P. | ANSTATT DESSERT € 12.- P.P.]

TRÜFFEL AUS DEM PÉRIGORD MIT PIEMONT-HASELNUSS,
DENMISO & TAHITI-VANILLE
[ANSTATT SCHOKOLADE € 10.- | SUPPLEMENT € 38.- P.P.]

ANNAHME BIS 12.45 UHR | 20.00 UHR

RESTAURANT MITTAGS 12.00 – 16.00 UHR
RESTAURANT ABENDS 19.00 – 24.00 UHR