

# menu dégustation

## **veau de lait**

*lime, Granny Smith, épinard, moutarde*

€ 17,00

ou

## **asperge**

*blanche & verte, choux, œuf frit*

€ 16,00

---

## **échalote**

*shitake, pecorino, topinambur*

€ 16,00

---

## **coquilles Saint-Jacques**

*laitue iceberg, navet blanc, truffe noir*

€ 18,00

ou

## **poulpe**

*aubergine, paprika, courgette, romarin*

€ 18,00

---

**4 plats € 69 | 5 plats € 79 | 6 plats € 89 | 7 plats € 99**  
couvert € 4

**loup de mer**

*concombre des champs, olive Taggiasca, bacon tyrolien*

€ 19,00      € 28,00

---

**agneau du pays du Danube**

*pois ciche, pois sugar snap, yaourt, menthe*

€ 32,00

ou

**Secreto de porc d'Ötscherblick**

*haricot Käferbohne, radis, pomme de terre, ciboulette*

€ 34,00

---

**fromage de Jumi et Urbanek**

*4 variétés*

€ 13,00      € 17,00

---

**Valrhona Manjari**

*néflier, pistache, vanille*

€ 15,00

ou

**rhubarbe**

*fraise, riz Carnaroli, eau de rose*

€ 16,00

***vin accompagnement € 31 | € 36 | € 41 | € 46***