

MENU

Fish bouillon

Oshio-Jiru, aromatic herbs, enoki mushrooms, tapioca pearls

Foie gras

Roasted Goose liver, cardamom and orange foam

Sea bass

Sea bass with black truffle sauce and green baby vegetables

Lamb chops

Lamb, smoked with roasted vegetables on alpine bark wood

“Gourmandise” of strawberries

Jasmine cream, red berries streusel, chocolate crunch

| Dishes may change depending on available ingredients |

קונסומה ים

אושי ג'ירו עם עשבים ארומטיים, פיטריות אינוקי וטפיוקה

כבד אוז

צלוי על הפלצה, קרם גור ותבלינים עם קציפת תפוזים והל

בר ים

בר ים עם רוטב כמהין שחורות, שומר בר ובייבי ירקות

טלה

צלעות בעישון אורנים עם ירקות צלויים, על קליפת עץ מהאלפים

תותי שדה

קרם יסמין, קראנץ' שוקולד עם שטרויזל פירות יער

| יתכנו שינויים לפי מצאי חומרי הגלם |