



GRÜNEWALD

Chef's Table

MENUS

5 services 135€*

8 services 175€

Accord mets et vins 4 verres 58€

Accord mets et vins 6 verres 90€

Accord mets et vins réserve 6 verres 250€

Accord mets et vins sans alcool 4 verres 48€

1

Snacks*

Tartelette/ Œuf/ Mélano.

Bœuf/ Anguille/ Caviar

Daurade/ Poire/ Balsamique

Couteau/ Courge/ Safran

4

Végétal*

Phitavier

Céleri-Chou/ Noisette

Sabayon/ Oxydation

Jus vegetal/ Mélano.

7

Pigeonneau*

Sur coffre/ BBQ

Jus corsé/ Pickels cassis

Betterave/ Cresson

Cuisses/ Confité

2

Crabe mou

Crustacé/ Frit

Condiment/ Curry rouge

Légèreté/ Tourteau

5

Homard bleu

Crustacé/ BBQ

Beurre blanc/ Riviera

Thé de homard/ Herbes

8

Les citrons

Jaune/ Meyer/ Feuille

Peaux confites

Lemon curd

Huile des feuilles

3

Gambas Obsiblue*

A la flamme/ Tartelette

Mousseline/ Jus des têtes

Persil/ Iode

6

Flétan*

Poisson de ligne

Condiment/ Algue-Tétragone

Coquillages/ Estragon

9

Ananas/ Géranium*

Création Pauline Michelin

Riz au lait léger

Biscuit riz soufflé

Sorbet géranium