GRÜNEWALD
Chef's Table

Chef - Clovis Degrave
Chef exécutif - Valérian Prade

MENUS

5 services 140€*
8 services 180€
Accord mets et vins 4 verres 60€
Accord mets et vins 6 verres 90€

Accord mets et vins sans alcool 4 verres 48€
Accord mets et vins sans alcool 6 verres 72€

Snacks*
Ananas/ Gingembre/ Chicon
Boeuf/ Sumac/ Maïs
Thon/ Pomme/ Wasabi
Emulsion/ Tonburi/ Raifort

3
Végétal*
Céleri en croute
Mélanosporum
Jus végétal
Beurre noisette

6
Chevreuil*
Rôti/ Genévrier
Tarte scorsonère/ Noisette
Sabayon/ Sapin
Myrtilles/ Grand Veneur

1
Langoustine
Raviole/ Crustacé
Sabayon/ Jus de tête
Combawa

4
Saint-Jacques
De Dieppe/ Fumée
Topinambours/ Pickels
Emulsion/ Barde

7
Rafraîchissement
Pomme verte
Livèche
Sorbet

2
Hamachi*
Mariné
Fenouil/ Bergamote/ Sorbet
Aigrelette

5
Flétan de ligne *
Au beurre noisette
Beurre de coquillages
Caviar

8
Création Pauline Michelin*
Châtaigne/ Mandarine
Poivre Voastsiperifery
Crème glacée/ Châtaigne
Feuille de châtaigne