



# GRÜNEWALD

Chef's Table

## Snacks

Thon rouge/ Wasabi  
Lobster Roll/ cerfeuil  
Betterave/ Araignée de mer  
Concombre/ Pickels

Cocktail Saké par  
Florian Pawlik

1

### Sérieole

A cru/ Leche de tigre  
Sorbet citron/ Azote

Hakurakusei Junmai Daiginjo  
Tōjō Yamadanishiki 29%

4

### Esturgeon

Au naturel  
Coquillages/ Salicornes  
Caviar

Hakurakusei Junmai Ginjo

2

### Homard

Crustacé/ BBQ Japonais  
Artichaut/ Estragon  
Jus corsé

Atago no Matsu Sparklin

5

### Pigeonneau

Suprême/ Laqué  
Miel/ Cumin  
Betterave/ Ail noir

Zankyō Super7 Junmai Daiginjo

3

### Végétal

Trévisé rôtie/ Comté  
Espuma/ Noilly Prat  
Grenade/ Citron

Atago no Matsu Tokubetsu  
Jikomi Honjozo

6

### Mangue

Création Pauline Michelin  
Curry/ Grenadille  
Sorbet/ Pickels

Aromatic Black Tea Infused  
Sake