

# MIDI SIGNATURE

JUNE 2026

FR

**Tataki de thon Saku**

gaspacho tamarin, petits légumes croquant

**Volaille jaune**

purée de pommes de terre et cresson, asperges vertes et sauce Duchambais

**Gaspacho de melon et gingembre**

sorbet jasmin

EN

**Saku Tuna Tataki**

Tamarind gaspacho, crunchy crisp vegetables

**Yellow Poultry**

Potato and watercress purée, green asparagus, and Duchambais sauce

**Melon and Ginger Gazpacho**

Jasmin sorbet

DE

**Saku-Thunfisch-Tataki**

Tamari-Gaspacho, knackiges Gemüse

**Maishähnchen (or "Gelbgeflügel")**

Kartoffel-Brunnenkresse-Püree, grüner Spargel und Duchambais-Sauce

**Melonen-Ingwer-Gaspacho**

Jasmin-Sorbet

PLAT | MAIN COURSE | HAUPTGERICHT - 30 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT | STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT | VORSPEISE + HAUPTGERICHT ODER

HAUPTGERICHT + DESSERT - 40 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | STARTER + MAIN COURSE + DESSERT | VORSPEISE + HAUPTGERICHT + DESSERT - 50 €

FR Notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats ainsi que pour vous proposer des alternatives végétariennes.

EN Our staff are at your disposal to inform you about any allergens present in our dishes and to suggest vegetarian alternatives if desired.

DE Unser Personal steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie über enthaltene Allergene in den Gerichten zu informieren und Ihnen vegetarische Alternativen anzubieten.

